



ディナーメニュー

Dinner Menu



時河
TOKIKA

¥22,770

【米 / Rice】

大和当帰の香る茶粥と漬物

Yamato Toki-scented Tea Porridge and Japanese Pickles

【寸 / Assorted】

筍とお茶を使った松風、アーモンドの葛餅とうすい豆のすり流し ミント風味、いちごの白和え
蓮根とおからのクロケット、ヤングコーンのカルソッツ、鴨肝漬け、春野菜のディップ

*Fish Cake with Bamboo Shoot and Tea, Almond Kuzu Mochi and pureed Pea Soup with Mint flavor,
Strawberry and mashed Tofu, Lotus Root and Soy Pulp Croquette,
Baby Corn Calçots, Marinated Foie Gras, Spring Vegetable Dip*

【羹 / Soup】

待ちわびた鯛

Long-awaited Sea Bream

【炙 / Tuna】

鮪のマリネ、きくらげの生春巻き添え

Marinated Tuna, Wood Ear Mushroom fresh Spring Roll

【郷 / Local】

奈良の郷土料理「飛鳥鍋」をフレンチスタイルで

Asuka-Nabe, local dish of Nara, in French style

【草 / Herb】

ハーブの香り漂う茄子のゼリー寄せ

Eggplant in Herb-scented Gelée

【茶 / Tea】

水出し茶、吉野杉の香るグラニテ

Cold-brewed Tea with Yoshino Cedar-scented Granité

【奈良 / Nara】

大和牛の昆布締めと古代米の炊き込みご飯

Kelp-cured Yamato Beef and steamed ancient Rice

プラス ¥2,500 で大和牛フィレ肉にアップグレードいただけます

Up Grade Menu + ¥2,500 to Yamato Beef Fillet

【麺 / Noodle】

奈良の干麺、唐墨、パルメザンチーズ

Local Noodles with Bottarga and Parmesan Cheese

【乳 / Milk】

牛乳を使った葛餅と黒蜜

Milk Kuzu Mochi and Brown Sugar

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

上記料金には、消費税並びにサービス料（15%）が含まれております。当店のお米はすべて国産米を使用しております。

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

The above rates include consumption tax and 15% service charge. All rice used in our dishes is 100% produce of Japan.

テイastingメニュー
TASTING MENU

¥10,120

【米 / Rice】

大和当帰の香る茶粥と漬物

Yamato Toki-scented Tea Porridge and Japanese Pickles

【寸 / Assorted】

筍とお茶を使った松風、アーモンドの葛餅とうすい豆のすり流し ミント風味、いちごの白和え
蓮根とおからのクロケット、ヤングコーンのカルソッツ、鴨肝漬け、春野菜のディップ

Fish Cake with Bamboo Shoot and Tea,
Almond Kuzu Mochi and pureed Pea Soup with Mint flavor,
Strawberry and mashed Tofu, Lotus Root and Soy Pulp Croquette,
Baby Corn Calçots, Marinated Foie Gras, Spring Vegetable Dip

【郷 / Local】

奈良の郷土料理「飛鳥鍋」をフレンチスタイルで
Asuka-Nabe, local dish of Nara, in French style

* Bonvoy メンバー割引特典対象外
* This item is not eligible for Bonvoy member discounts.

シグネチャーディッシュ Signature Dish	大和ポークのブレゼ ほうじ茶の香り Yamato Pork braised with Hojicha flavor	5,060
シェフのおすすめ料理 Chef's Recommendation	国産牛のグリエ 250g ひしお・山葵・ムータルド・ジャガイモのピューレ Grilled Beef 250g Hishio, Wasabi, Moutarde, Mashed Potato	15,180

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

H: ついたメニューは健康に配慮されたヘルシーメニューです。3歳から12歳までのお子様はレギュラーメニューからご注文の場合、50%OFFにてご利用いただけます。
上記料金には、消費税並びにサービス料（15%）が含まれております。当店のお米はすべて国産米を使用しております。

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

H: This symbol indicates healthy or lighter menu option. Children age 3-12 years old are entitled to 50% off discount from a la carte menu.
The above rates include consumption tax and 15% service charge. All rice used in our dishes is 100% produce of Japan.

前菜 Appetizer	自家製フライドポテト Homemade French Fries	2,277
	<i>H:</i> 季節のポタージュとクルトン Seasonal Potage with Croutons	2,530
	<i>H:</i> ミックスサラダ オリーブオイル、トマト、レタス、オニオン Vegetable Salad Olive Oil, Tomato, Lettuce, Onion	3,163
	突き出し 3 種盛り Three Kinds of Appetizer platter	3,165
	<i>H:</i> 温野菜盛り合わせ インゲン、カリフラワー、キャベツ、人参 Steamed Vegetables Green Beans, Cauliflower, Cabbage, Carrot	3,289
	真鯛のカルパッチョ 塩漬けケッパーと柚子の香り Red Snapper Carpaccio with salted Capers and Yuzu Fragrance	5,693
	フォアグラのポアレ 人参のピューレ はちみつ風味 Pan-fried Foie Gras with Carrot Puree hint of Honey flavor	8,223
メインディッシュ Main Dish	真鱈のフィッシュ&チップス レモン、タルタルソース、フライドポテト Atlantic Cod Fish & Chips Lemon, Tartar Sauce, French Fries	5,693
	サーモンのソテー レモンとパセリのバター添え Sautéed Salmon served with Lemon and Parsley Butter	6,958
	オマール海老のロースト ビスクソースと共に Roasted Lobster with Bisque Sauce	10,120

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

3 歳から 12 歳までのお子様はレギュラーメニューからご注文の場合、50%OFFにてご利用いただけます。

上記料金には、消費税並びにサービス料（15%）が含まれております。当店のお米はすべて国産米を使用しております。

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

Children age 3-12 years old are entitled to 50% off discount from a la carte menu.

The above rates include consumption tax and 15% service charge. All rice used in our dishes is 100% produce of Japan.

和食 Japanese	天ぷら盛り合わせ Assorted seasonal <i>Tempura</i>	5,693
	御造り盛り合わせ Assorted seasonal <i>Sashimi</i>	6,325
	竜田揚げ 紫翠風 Deep-fried Chicken in Japanese style	6,325
	にゅうめん Hot <i>Somen</i> Noodle	1,898
	御飯 味噌汁 漬物 Rice, <i>Miso</i> Soup, Japanese Pickles	1,898
フロマージュ Fromage	チーズ盛り合わせ Assorted Cheese	6,325
パン Bread	パン盛り合わせ Assorted Bread	1,898
デザート Dessert	バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	1,265
	和菓子盛り合わせ Assorted Japanese Confectionery	1,898
	生チョコレート Chocolate Truffle	3,163
	カット メロン Cut Melon	3,542

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

3歳から12歳までのお子様はレギュラーメニューからご注文の場合、50%OFFにてご利用いただけます。

上記料金には、消費税並びにサービス料（15%）が含まれております。当店のお米はすべて国産米を使用しております。

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

Children age 3-12 years old are entitled to 50% off discount from a la carte menu.

The above rates include consumption tax and 15% service charge. All rice used in our dishes is 100% produce of Japan.

お子様メニュー Kid's Menu	グリーンサラダ Green Salad	1,210
	ポテトサラダ Potato Salad	1,210
	フィッシュフライ タルタルソース添え Fried Fish with Tartar Sauce	1,210
	フライドポテト French Fries	1,210
	プレーンオムレツ ケチャップ添え Plain Omelette with Ketchup	1,210
	チキンナゲット Chicken Nuggets	1,210
	おにぎり Onigiri Rice Ball	1,210
	バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	1,210
	スマイルカットオレンジ Smiley Cut Orange	1,210
	キッズプレート スープ、サラダ、ハンバーグ、フレンチフライ、ライス Kid's plate Soup, Salad, Hamburg Steak, French Fries, Rice	4,554

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

上記料金には、消費税並びにサービス料（15%）が含まれております。当店のお米はすべて国産米を使用しております。

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.
The above rates include consumption tax and 15% service charge. All rice used in our dishes is 100% produce of Japan.