

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】

鮎の竜田揚げ、トマトの葛餅 紫蘇風味、メロンのすり流し、玉蜀黍のクロケット サフラン風味 夏野菜のホイル焼き、鴨肝カナッペ、季節の野菜と人参のマヨネーズ

Deep-fried Sweetfish, Tomato *Kuzu Mochi* with *Shiso* flavor, Pureed Melon Soup, Corn Croquette with Saffron flavor Grilled Summer Vegetables in Foil, Foie Gras Canapé, Seasonal Vegetables with Carrot Mayonnaise

【羹 / Soup】

待ちわびた鯛

Long-awaited Sea Bream

【シビ / Tuna】

TARTARE Tartare

【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

【漢 / Harb】

エピスをつかった冬瓜の餡かけと鮑の磯部揚げ Winter Melon with Épice-infused Starchy Sauce and Seaweed-crusted Abalone

【茶 / Tea】

水出し茶と西瓜のゼリー Cold-brewed Tea and Watermelon Jelly

【奈良 / Nara】

茄子×大和牛 Eggplant × *Yamato* Beef

【麵 / Noodle】

奈良の素麺、鱧、梅肉 Local Noodles with Pike Conger and salted Plum Paste

【庭 / Garden】

庭園の柚子薫る甘味 Confectionery scented with Yuzu from our garden



ウェルネステイスティングメニュー # WELLNESS TASTING MENU

¥12,000

【米 / Rice】

大和当帰の香る茶粥と漬物 Yamato Toki-scented Tea Porridge and Japanese Pickles

【寸 / Assorted】

東寺揚げ
トマトの葛餅 紫蘇風味
メロンのすり流し
玉蜀黍のクロケット サフラン風味
夏野菜のホイル焼き
オリーブのクルトン
季節の野菜と人参のマヨネーズ
Deep-fried with Yuba
Tomato Kuzu Mochi with Shiso flavor
Pureed Melon Soup
Corn Croquette with Saffron flavor
Grilled Summer Vegetables in Foil
Olive Croutons
Seasonal Vegetables with Carrot Mayonnaise

【麵 / Noodle】

奈良の素麺、野菜のかき揚げ、梅肉 Local Noodles with mixed Vegetable *Tempura* and salted Plum Paste

【庭 / Garden】

庭園の柚子薫る甘味 Confectionery scented with Yuzu from our garden

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。

This item is not eligible for Marriott 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 ひしお・山葵・ムータルド・ジャガイモのピューレ Grilled Beef <i>Hishio, Wasabi,</i> Moutarde, Mashed Potato	15,180
前菜 Appetizer	自家製フライドポテト Homemade French Fries	2,277
	升: 季節のポタージュとクルトン Seasonal Potage with Croutons	2,530
	升: 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
	升: 温野菜盛り合わせ インゲン、大根、キャベツ、人参 Steamed Vegetables Green Beans, <i>Daikon</i> Radish, Cabbage, Carrot	3,289
	魚介のカルパッチョ 塩漬けケッパーと柚子の香り Seafood 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 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 Butte	6,957 r
	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
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>	6,957
	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	2,150
	御飯 味噌汁 漬物 Rice, Miso 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
	抹茶アイスクリーム Matcha Ice Cream	1,265
	和菓子盛り合わせ Assorted Japanese Confectionery	2,024
	生チョコレート Chocolate Truffle	3,163
	カット メロン Cut Melon	3,795

お子様メニュー Kid´s Menu	グリーンサラダ Green Salad	1,265
	ポテトサラダ Potato Salad	1,265
	フィッシュフライ タルタルソース添え Fried Fish with Tartar Sauce	1,265
	フライドポテト French Fries	1,265
	プレーンオムレツ ケチャップ添え Plain Omelette with Ketchup	1,265
	チキンナゲット Chicken Nuggets	1,265
	おにぎり Onigiri Rice Ball	1,265
	バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	1,265
	スマイルカットオレンジ Smiley Cut Orange	1,265
	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