

ディナーメニュー

Dinner Menu



# 時河 TOKIKA

\$22,770 / 38,500 Points

# 【米 / Rice】

菊の香る茶粥と漬物

Chrysanthemum-scented Tea Porridge and Japanese Pickles

## 【寸 / Assorted】

海老の東寺揚げ、大根の葛餅、栗のすり流し、南瓜のクロケットトリュフの薫り 茸のパピヨット焼き、鴨肝最中、季節の野菜と梅肉マヨネーズ

Shrinp *Tōji-age*, Radish *Kuzu Mochi*, Pureed Chestnut Soup, Squash Croquette with Truffle flavor Mushroom Papillote, Foie Gras *Monaka*, Seasonal Vegetables with Plum Paste Mayonnaise

# 【羹 / Soup】

待ちわびた鯛

Long-awaited Sea Bream

## 【穴魚 / Tuna】

鮪のマリネと柿の白和え

Marinated Tuna and Persimmon with mashed Tofu

#### 【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】

大和芋と花椰菜の薯預蒸し Steamed grated Yamato Yam and Cauliflower

## 【酒 / Sake】

純米酒 倉本 クランジのグラニテ Junmaishu KURAMOTO Kuranji Granité

# 【奈良 / Nara】

柿の葉寿司、竜田揚げ、松茸のサルティンボッカ Pressed *Sushi* wrapped in a Persimmon Leaf, Deep-fried Chicken *Matsutake* Mushroom Saltimbocca

# 【麵 / Noodle】

はくたくうどん 奈良の木耳と共に Hakutaku Noodles with Local Wood Ear Mushroom

## 【白 / White】

植村牧場の牛乳のブラマンジェとアイスクリーム Local Milk Blancmange and Ice Cream

Marriott Bonvoy ポイントをご利用になる場合は、お食事代をお部屋付けにしていただき、チェックアウト時にご精算ください。 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。



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

¥12,000

# 【米 / Rice】

菊の香る茶粥と漬物 Chrysanthemum-scented Tea Porridge and Japanese Pickles

#### 【寸 / Assorted】

落麩の東寺揚げ
大根の葛餅
栗のすり流し
南瓜のクロケットトリュフの薫り
茸のパピヨット焼き
最中
季節の野菜と梅肉マヨネーズ
Fried Mugwort Wheat Gluten
Radish Kuzu Mochi
Pureed Chestnut Soup
Squash Croquette with Truffle flavor

Mushroom Papillote Monaka

Seasonal Vegetables with Plum Paste Mayonnaise

## 【麵 / Noodle】

はくたくうどん 奈良の木耳と共に 野菜のかき揚げ、塩 Hakutaku Noodles with Local Wood Ear Mushroom Mixed Vegetable *Tempura* and Salt

# 【白 / White】

植村牧場の牛乳のブラマンジェとアイスクリーム Local Milk Blancmange and Ice Cream

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
	光:季節のポタージュとクルトン Seasonal Potage with Croutons	2,530
	光ミックスサラダ 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 Butter	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 Somen Noodle	1,916
	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
	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		1,265
	大根サラダ Daikon Radish 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