

ディナーメニュー

Dinner Menu



# 時河 TOKIKA

¥22,770

#### 米 / Rice

小豆の香る茶粥と漬物 Red Bean-scented Tea Porridge and Japanese Pickles

### 寸 / Assorted

大和大鉄砲きな粉と伊達巻、人参の蜜煮 サフラン風味、大根のすり流し、薩摩芋のクロケットトリュフの薫り 奈良の野菜のカルソッツ、フォアグラ粕漬け、季節の野菜と醤油麹マヨネーズ

Japanese Sweet rolled Omelette with Local Soybeans *Kinako*, Candied Carrot with Saffron flavor Radish pureed Soup, Sweet Potato Croquette with Truffle flavor, Local Vegetables Calçots Pickled Foie Gras in *Sake* Lees, Seasonal Vegetables with Soy Sauce Rice Malt Mayonnaise

## 羹 / Soup

待ちわびた鯛 Long-awaited Sea Bream

#### 宍魚 / Tuna

鮪の太巻きと有馬煮

Tuna Sushi Roll and simmered Tuna with Japanese Pepper

## 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 / Herb

蟹と緑花椰菜の蕪蒸し Steamed grated Turnip with Crab and Broccoli

#### 酒 / Sake

豊澤酒造のグラニテと白板昆布 Local *Sake* Granité from *Toyosawa Shuzo* with a White Kelp Sheet

## 奈良 / Nara

大和牛のステーキ、奈良の芋のフリット Yamato Beef Steak and Local Potato Fries

## 麵 / Noodle

はくたくうどん お酒のビスクソース Hakutaku Noodles with Sake Bisque Sauce

#### 白 / White

植村牧場のアイスクリーム 珈琲の香るお汁粉 Local Milk Ice Cream and Coffee-flavored Sweet Red Bean Soup

レストランのご利用で Marriott Bonvoy® ポイントを獲得、もしくは、お支払いの際にポイントをご利用いただけます。 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。

You can earn Marriott Bonvoy® points when dining at our restaurants, and you may also use your points as payment. 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.



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

¥12,000

## 米 / Rice

小豆の香る茶粥と漬物 Red Bean-scented Tea Porridge and Japanese Pickles

#### 寸 / Assorted

湯取り卵 人参の蜜煮 サフラン風味 大根のすり流し 薩摩芋のクロケットトリュフの薫り 奈良の野菜のホイル焼き チーズ粕漬け 季節の野菜と醤油麹マヨネーズ Lightly poached Egg Candied Carrot with Saffron flavor Radish pureed Soup Sweet Potato Croquette with Truffle flavor Foil-baked Local Vegetables Pickled Cheese in Sake Lees Seasonal Vegetables with Soy Sauce Rice Malt Mayonnaise

#### 麵 / Noodle

はくたくうどんの釜揚げ 野菜のかき揚げ 大和橘胡椒、梅肉添え Kama-age Hakutaku Noodles Mixed Vegetable Tempura Yamato Tachibana Pepper, Plum Paste

## 白 / White

植村牧場のアイスクリーム 珈琲の香るお汁粉 Local Milk Ice Cream and Coffee-flavored Sweet Red Bean Soup

Marriott Bonvoy® メンバー割引特典対象外です。

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.

You can earn Marriott Bonvoy® points when dining at our restaurants, and you may also use your points as payment. To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.  $\mathcal{H}$  This symbol indicates healty or lighter menu option.

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
	<i>H</i> :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

レストランのご利用で Marriott Bonvoy<sup>®</sup> ポイントを獲得、もしくは、お支払いの際にポイントをご利用いただけます。 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。

光: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。

You can earn Marriott Bonvoy® points when dining at our restaurants, and you may also use your points as payment.

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

H: This symbol indicates healty 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.

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
	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

レストランのご利用で Marriott Bonvoy\* ポイントを獲得、もしくは、お支払いの際にポイントをご利用いただけます。 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。

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
	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