



ディナーメニュー

Dinner Menu



時河 TOKIKA

¥22,770

【香 / Scent】

月ヶ瀬茶を使った茶粥 と漬物
Tsukigase Tea Porridge and Japanese Pickles

【寸 / Assorted】

うずら卵の奈良粕漬、鯛のブランダード、豆腐の田楽、赤カブの手毬寿司、玉葱のカルソツツ
冬野菜のディップ、梅肉マヨネーズ、アンジェリカの香り、鴨粕漬、唐墨と大根の昆布締め
Pickled Quail Eggs in Nara's Sake Lees, Seabream Brandade, Miso Glazed Local Tofu
Temari Sushi with Pickled Red Turnip, Onion Calçots, Winter Vegetable Dip
Plum Mayonnaise with Angelica Flavor, Pickled Duck in Sake Lees, Kelp-cured Bottarga and Radish

【羹 / Soup】

待ちわびた鯛
Long-awaited Sea Bream

【穴 / Tuna】

巻寿司、伊達巻、卸し
Sushi Roll, Japanese Rolled Omelette, Grated Radish

【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

【土 / Earth】

海老芋の天ぷら トリュフと共に
Ebi-imo Tempura with Truffle

【茶 / Tea】

手もみ茶と葛餅 ピスタチオ風味
Hand-rolled Tea and Kuzu Mochi with Pistachio Flavor

【奈良の恵み / Nara's Bounty】

大和牛 × 大和肉鶏 × ヤマトポーク
Yamato Beef × Yamato Chicken × Yamato Pork

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、酒粕、大和橘胡椒
Local Noodles and Sake Lees with Yamato Tachibana Pepper

【果 / Fruit】

あんぽ柿、白玉、餡掛け
Semi-dried Persimmon, Shiratama Dumplings, Starchy Sauce

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

【香 / Scent】

月ヶ瀬茶を使った茶粥と漬物
Tsukigase Tea Porridge and Japanese Pickles

【寸 / Assorted】

うずら卵の奈良粕漬、鯛のブランド、豆腐の田楽、赤カブの手毬寿司
玉葱のカルソツツ、冬野菜のディップ、梅肉マヨネーズ
アンジェリカの香り、鴨粕漬、唐墨と大根の昆布締め
Pickled Quail Eggs in Nara's Sake Lees, Seabream Brandade, Miso Glazed Local Tofu
Temari Sushi with Pickled Red Turnip, Onion Calçots, Winter Vegetable Dip
Plum Mayonnaise with Angelica Flavor, Pickled Duck in Sake Lees
Kelp-cured Bottarga and Radish

【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.