



**JW MARRIOTT**

NARA

## 会席 Lunch

### 神楽笛

¥6,200

#### 先附

三色人参の荳胡麻掛け

菜の花、うるい、あやめ雪

#### 盛り皿

造りサラダの奈良味噌ドレッシング

本日の魚の奈良粕焼、芹と柿の味噌焼、蟹と玉子のサンド

いくらかぶら寿司、さごしと膾、河豚の煮凝り、千社塔

串（数の子床漬け、干し柿網笠巻、鼈甲クリームチーズ）

#### 揚物

海老紫蘇巻、魚磯辺巻、野菜の天婦羅

#### 食事

じゃこ、富貴、うすい豆の御飯

赤出汁、香の物

#### 水菓子

w m e s c

w = 小麦 m = 乳 e = 卵 s = えび c = かに

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

日本米を使用しています。

## 会席 Lunch

鼓

¥8,400

先附

三色人参の茱胡麻掛け

菜の花、うるい、あやめ雪

吸物

雲仕立て、白子豆腐、長老木

大根、梅人参、鶴菜、柚子

造り

本日の御造り一種

奈良の醤油と味噌

あしらい一式

温の物

鰯と奈良産葱の治部煮、丸大根

姫三つ葉、木の芽

盛り皿

本日の魚の奈良粕焼、芹と柿の味噌焼、蟹と玉子のサンド

いくらかぶら寿司、さごしと脛、河豚の煮凝り、千社塔

串（数の子床漬け、干し柿網笠巻、鼈甲クリームチーズ）

食事

じゃこ、富貴、うすい豆の御飯

赤出汁、香の物

水菓子

w m e c

w = 小麦 m = 乳 e = 卵 c = かに

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

日本米を使用しています。

## 会席 Lunch

琵琶

¥12,000

先附

三色人参の荳胡麻掛け

菜の花、うるい、あやめ雪

吸物

震仕立て、白子豆腐、長老木

大根、梅人参、鶴菜、柚子

造り

本日の御造り二種

奈良の醤油と味噌

あしらい一式

温の物

鰯と奈良産葱の治部煮、丸大根、姫三つ葉、木の芽

盛り皿

本日の魚の奈良粕焼、芹と柿の味噌焼、蟹と玉子のサンド

いくらかぶら寿司、さごしと膾、河豚の煮凝り、千社塔

串（数の子床漬け、干し柿網笠巻、鼈甲クリームチーズ）

強肴

牛肉と宇陀牛蒡白扇揚げ、焼野菜、ポン酢タレ

食事

じゃこ、富貴、うすい豆の御飯

赤出汁、香の物

水菓子

w m e c

w = 小麦 m = 乳 e = 卵 c = かに

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

日本米を使用しています。

## 会席 Dinner

高麗笛

¥17,000

### 先附

河豚炙り雲丹ソース

菜の花、うるい、あやめ雪

### 吸物

雲仕立て、小鯛葛打ち、白子豆腐、長老木

大根、梅人参、鶴菜、柚子

### 造り

本日の御造り二種

奈良の醤油と味噌

あしらい一式

### 温の物

京鴨と奈良産葱の治部煮、丸大根、姫三つ葉、木の芽

### 盛り皿

本日の魚の奈良粕焼、芹と柿の味噌焼、蟹と玉子のサンド

いくらかぶら寿司、さごしと膾、河豚の煮凝り、千社塔

串（数の子床漬け、干し柿網笠巻、鼈甲クリームチーズ）

### 食事

蟹、富貴、うすい豆の釜炊きご飯

赤出汁、香の物

### 水菓子

w m e s c

w = 小麦 m = 乳 e = 卵 s = えび c = かにか

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

日本米を使用しています。

## 会席 Dinner

### 龍笛

¥21,000

#### 先附

河豚炙り雲丹ソース

菜の花、うるい、あやめ雪

#### 吸物

羹仕立て、小鯛葛打ち、白子豆腐、長老木

大根、梅人參、鶴菜、柚子

#### 造り

本日の御造り三種

奈良の醤油と味噌

あしらい一式

#### 温の物

京鴨と奈良産葱の治部煮、丸大根、姫三つ葉、木の芽

#### 盛り皿

本日の魚の奈良粕焼、芹と柿の味噌焼、焼蟹、いくらかぶら寿司

さごしと膾、河豚の煮凝り、千社塔

串（数の子床漬け、干し柿網笠巻、鼈甲クリームチーズ）

#### 強肴

黒毛和牛と宇陀牛蒡白扇揚げ、焼野菜、ポン酢タレ

#### 食事

蟹、富貴、うすい豆の釜炊きご飯

赤出汁、香の物

#### 水菓子

w m e s c

w = 小麦 m = 乳 e = 卵 s = えび c = かに

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。  
表記料金は日本円で、表記料金は日本円で税金、サービス料込の価格でございます。  
日本米を使用しています。

## Kaiseki Lunch

Kagurabue

¥ 6,200

### Appetizer

Carrot with egoma, field mustard, urui, ayameyukiturnip

### Assorted Ha-sun

Tsukuri salad Nara miso dressing

fish of the day grilled Nara lees

grilled perssimon and seri, crab and egg sandwich

salmon roe and turnip sushi

spanish mackerel and namasu

blowfish nikogori, chishato

herring roe with miso, dry perssimon rolled radish

cream cheese with soy sauce

### Deep Fried Dish

Fried shrimp rolled shiso, fish of the day rolled seaweed

seasonal vegetables

### Rice

Dried young sardines, fuki, green beans rice

akadashi miso soup, pickles

### Seasonal dessert

w m e s

w = wheat   m = milk   e = egg   s = shrimp

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

prices include service charge and consumption tax.

all dishes use Japanese rice.

## Kaiseki Lunch

Tsuzumi

¥ 8,400

### Appetizer

Carrot with egoma, field mustard, urui, ayameyukiturnip

### Soup

Soft cod roe tofu, chorogi, radish, carrot, tsuruna, yuzu

### Sashimi

Fish of the day

Nara soy sauce, Nara miso, seasonal garnish

### Braised Dish

Simmered yellowtail and Nara leek, radish  
mitsuba leaf, kinome

### Assorted Ha-sun

Fish of the day grilled Nara leek  
grilled perssimon and seri, crab and egg sandwich  
salmon roe and turnip sushi  
spanish mackerel and namasu  
blowfish nikogori, chishato  
herring roe with miso, dry perssimon rolled radish  
cream cheese with soy sauce

### Rice

Dried young sardines, fuki, green beans rice  
akadashi miso soup, pickles

### Seasonal dessert

w m e c

w = wheat m = milk e = egg c = crab

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

prices include service charge and consumption tax.

all dishes use Japanese rice.



## Kaiseki Lunch

Biwa

¥ 12,000

### Appetizer

Carrot with egoma, field mustard, urui, ayameyukiturnip

### Soup

Soft cod roe tofu, chorogi, radish, carrot, tsuruna, yuzu

### Sashimi

Fish of the day

Nara soy sauce, Nara miso, seasonal garnish

### Braised Dish

Simmered yellowtail and Nara leek, radish  
mitsuba leaf, kinome

### Assorted Ha-sun

Fish of the day grilled Nara leeks

grilled perssimon and seri, crab and egg sandwich

salmon roe and turnip sushi

spanish mackerel and namasu

blowfish nikogori, chishato

herring roe with miso, dry perssimon rolled radish

cream cheese with soy sauce

### Grilled Dish

Grilled beef, fried burdock, ponzu sauce

### Rice

Dried young sardines, fuki, green beans rice

akadashi miso soup, pickles

### Seasonal dessert

w m e c

w = wheat m = milk e = egg c = crab

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

prices include service charge and consumption tax.

all dishes use Japanese rice.

## Kaiseki Dinner

Komabue

¥ 17,000

### Appetizer

Broiled globefish with sea urchin sauce  
field mustard, urui, ayameyukiturnip

### Soup

sea bream, soft cod roe tofu, chorogi  
radish, carrot, tsuruna, yuzu

### Sashimi

Fish of the day  
Nara soy sauce, Nara miso, seasonal garnish

### Braised Dish

Simmered Kyoto duck and localleek, radish  
mitsuba leaf, kinome

### Assorted Ha-sun

Fish of the day grilled Nara lees  
grilled perssimon and seri, crab and egg sandwich  
salmon roe and turnip sushi  
spanish mackerel and namasu  
blowfish nikogori, chishato  
herring roe with miso, dry perssimon rolled radish  
cream cheese with soy sauce

### Rice

Crab, fuki, green beans rice  
akadashi miso soup, pickles

### Seasonal dessert

w m e s c

w = wheat m = milk e = egg s = shrimp c = crab

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
prices include service charge and consumption tax.

all dishes use Japanese rice.

## Kaiseki Dinner

Ryuteki

¥ 21,000

### Appetizer

Broiled globefish with sea urchin sauce  
field mustard, urui, ayameyukiturnip

### Soup

sea bream, soft cod roe tofu, chorogi  
radish, carrot, tsuruna, yuzu

### Sashimi

Fish of the day  
Nara soy sauce, Nara miso, seasonal garnish

### Braised Dish

Simmered Kyoto duck and localleek, radish  
mitsuba leaf, kinome

### Assorted Ha-sun

Fish of the day grilled Nara lees  
grilled perssimon and seri, crab and egg sandwich  
salmon roe and turnip sushi  
spanish mackerel and namasu  
blowfish nikogori, chishato  
herring roe with miso, dry perssimon rolled radish  
cream cheese with soy sauce

### Grilled Dish

Grilled kuroge beef, fried burdock, ponzu sauce

### Rice

Crab, fuki, green beans rice  
akadashi miso soup, pickles

### Seasonal dessert

w m e s c

w = wheat m = milk e = egg s = shrimp c = crab

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

prices include service charge and consumption tax.

all dishes use Japanese rice.