



JW MARRIOTT

NARA

鉄板 Lunch

茜

¥ 8,800

鱈白子と蕪

春菊、振り柚子、出汁ポン酢

カリフラワーの摺り流し

帆立貝、姫三つ葉

本日の海鮮、蓮根、菜の花

べっこう餡かけ、振り柚子

本日のこだわり焼き野菜 2 種

うるわしの花塩

国産牛フィレ 80 g

紀州熊野灘炭塩、諸味醤油、山葵、田子産にんにく添え

鳥取日南の白米、赤出汁、香の物

校倉ガーリックライスに変更

+1,850 円

月ヶ瀬の抹茶掛けアイスと最中

w m e

w = 小麦 m = 乳 e = 卵

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。

豆乳バターを使用しております。

鉄板 Lunch

山吹

¥ 12,000

鱈白子と蕪

春菊、振り柚子、出汁ポン酢

カリフラワーの摺り流し

帆立貝、姫三つ葉

金目鯛、筍、菜の花

茎山葵、豆乳クリーム

本日のこだわり焼き野菜 2 種

うるわしの花塩

黒毛和牛サーロイン 70 g

紀州熊野灘炭塩、諸味醤油、山葵、田子産にんにく添え

鳥取日南の白米、赤出汁、香の物

校倉ガーリックライスに変更 +1,850 円

月ヶ瀬の抹茶掛けアイスと最中

w m e

w = 小麦 m = 乳 e = 卵

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。

豆乳バターを使用しております。

鉄板 Dinner

水仙

¥ 25,000

本日の食前のお愉しみを

金目鯛のお吸物、菜の花、蕪、柚子

本日のこだわり焼き野菜 3種

うるわしの花塩

黒毛和牛フィレ 100g 又は黒毛和牛サーロイン 140 g

紀州熊野灘炭塩、諸味醤油、静岡産本山葵、田子産にんにく添え

校倉ガーリックライス 赤出汁 香の物

本日のデザート

上久保茶園の煎茶

w m e

w = 小麦 m = 乳 e = 卵

食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。

豆乳バターを使用しております。

鉄板 Dinner

富士

¥ 32,000

本日の食前のお愉しみを

金目鯛のお吸物、菜の花、蕪、柚子

イセ海老、花びら茸、わわさい
白味噌豆乳仕立て

本日のこだわり焼き野菜 3種
うるわしの花塩

黒毛和牛フィレ 60 g 又は黒毛和牛サーロイン 80 g
紀州熊野灘炭塩、諸味醤油、静岡産本山葵、田子産にんにく添え

校倉ガーリックライス イセ海老の赤出汁 香の物

本日のデザート

上久保茶園の煎茶

w m e s

w = 小麦 m = 乳 e = 卵 s = えび

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。
豆乳/バターを使用しております。

A La Carte

单品

*イセ海老のソテー	¥15,000 ~
*活黒鮑のソテー	¥14,000 ~
*本日の魚のソテー	¥3,000 ~
*ガーリックライス	¥2,200
*国産牛フィレ 10 g	¥900
*黒毛和牛フィレ 10 g	¥1,600
*黒毛和牛サーロイン 10 g	¥1,400

w m e s

w = 小麦 m = 乳 e = 卵 s = えび

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。

豆乳バターを使用しております。

Teppan Lunch

Akane

¥8,800

Appetizer

Soft cod roe, turnip, shungiku, dashi ponzu, yuzu

Cauliflower soup

scallop, mitsuba

Grilled fish of the day

lotus root, field mustard, starcy sauce, yuzu

Seasonal Roasted Vegetables

floral salt from Okinawa

Japanese Beef Fillet 80g

Kumanonada charcoal salt

soy sauce, wasabi, garlic

Rice (made in Tottori), red miso soup, pickles

Azekura garlic rice +1,850

Dessert

Vanilla ice cream with Nara tsukigase matcha sauce

w m e

w= wheat m= milk e= egg

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

prices include service charge and consumption tax.

all dishes use Japanese rice. butter is soy milk butter

T Teppan Lunch

Yamabuki

¥12,000

Appetizer

Soft cod roe, turnip, shungiku, dashi ponzu, yuzu

Cauliflower soup

scallop, mitsuba

Grilled red snapper, bamboo shoots, field mustard

wasabi, soy milk sauce

Seasonal Roasted Vegetables

coral salt from Okinawa

Japanese Kuroge Beef Fillet 70g

Kumanonada charcoal salt

soy sauce, wasabi, garlic

Rice (made in Tottori), red miso soup, pickles

Azekura garlic rice +1,850

Dessert

Vanilla ice cream with Nara tsukigase matcha sauce

w m e

w= wheat m= milk e = egg

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

prices include service charge and consumption tax.

all dishes use Japanese rice. butter is soy milk butter

Teppan Dinner

Suisen

¥ 25,000

Appetizer

Chef's special

Red snapper soup

field mustard, turnip, yuzu

Seasonal Roasted Vegetables

coral salt from Okinawa

Japanese Kuroge Beef Fillet 100g or Japanese Kuroge Beef Sirloin 140g

Kumanonada charcoal Salt

soy sauce, wasabi, garlic

Azekura garlic rice, red miso soup, pickles

Dessert

seasonal fruits

chocolate, Nara Uekubo chaen green tea

w m e

w= wheat m= milk e= egg

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. butter is soy milk butter

Teppan Dinner

Fuji

¥ 32,000

Appetizer
Chef's special

Red snapper soup
field mustard, turnip, yuzu

Grilled Ise lobster, mushroom
shiomiso and soy milk sauce

Seasonal Roasted Vegetables
coral salt from Okinawa

Japanese Kuroge Beef Fillet 60g or Japanese Kuroge Beef Sirloin 80g
Kumanonada charcoal salt
soy sauce, wasabi, garlic

Azekura garlic rice, ise lobster red miso soup, pickles

Dessert
seasonal fruits
chocolate, Nara Uekubo chaen green tea

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. butter is soy milk butter

A la carte

Spiny lobster	¥15,000~
Black abalone	¥14,000~
Fish of the Day	¥3,000~
Garlic rice, red miso soup, pickles	¥2,200
Japanese beef (10g)	¥900
Japanese kuroge beef fillet (10g)	¥1,600
Japanese kugoge beef sirloin (10g)	¥1,400

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. butter is soy milk butter