



JW MARRIOTT

NARA

会席 Lunch

神楽笛

¥6,200

先附

帆立、うるい、菜の花

あやめ雪、叩き大和芋、生姜ゼリー

盛り皿

本日の魚と一寸豆の奈良粕焼、たんぼぼとしらすのサンド

花山葵と山独活の黄身酢

小松菜いくら寿司、白魚香梅、飯蛸木の芽味噌

串（車海老の赤蕪巻、雲丹小芋、クリームチーズの床漬け）

造りサラダの奈良味噌ドレッシング

揚物

海老と山菜の天婦羅

食事

大豆とひじきのご飯、うすい豆

赤出汁、香の物

水菓子

w m e s c

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。

会席 Lunch

鼓

¥8,400

先附

帆立、うるい、菜の花
あやめ雪、叩き大和芋、生姜ゼリー

吸物

薄葛仕立て、河豚と若芽の真丈、筍
鶯大根、梅人参、鶴菜、木の芽

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

蟹の飛籠頭、奈良県産の野菜
姫三つ葉、柚子、辛子

盛り皿

本日の魚と一寸豆の奈良粕焼、たんぽぽとしらすのサンド、山菜天婦羅
小松菜いくら寿司、白魚香梅、飯蛸木の芽味噌
串（車海老の赤蕪巻、雲丹小芋、クリームチーズの床漬け）

食事

大豆とひじきのご飯、うすい豆
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

琵琶

¥12,000

先附

帆立、うるい、菜の花

あやめ雪、叩き大和芋、生姜ゼリー

吸物

薄葛仕立て、河豚と若芽の真丈、筍

鶯大根、梅人参、鶴菜、木の芽

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

蟹の飛籠頭、奈良県産の野菜

姫三つ葉、柚子、辛子

盛り皿

本日の魚と一寸豆の奈良粕焼、たんぽぽとしらすのサンド、山菜天婦羅

小松菜いくら寿司、白魚香梅、飯蛸木の芽味噌

串（車海老の赤蕪巻、雲丹小芋、クリームチーズの床漬け）

強肴

牛肉とかぶらの青菜ソース

宇陀金牛蒟、二色葱

食事

大豆とひじきのご飯、うすい豆

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 Dinner

高麗笛

¥17,000

先附

河豚の焼霜、鮫肝、うるい、菜の花
あやめ雪、穂紫蘇

造り

本日の御造り二種
奈良の醤油と味噌
あしらひ一式

温の物

油目、筍、奈良県産の野菜
若芽、姫三つ葉、木の芽

盛り皿

本日の魚と一寸豆の奈良粕焼、たんぽぽとしらすのサンド、山菜天婦羅
小松菜いくら寿司、白魚香梅、飯蛸木の芽味噌
串（車海老の赤蕪巻、雲丹小芋、クリームチーズの床漬け）

酢物

蛸烏賊、花山葵、山独活、かき蕨、黄身酢、ラディッシュ

食事

若牛蒡と穴子の釜炊きご飯、うすい豆
赤出汁、香の物

水菓子

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。

会席 Dinner

龍笛

¥21,000

先附

河豚の焼霜、鮫肝、うるい、菜の花
あやめ雪、穂紫蘇

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

油目、筍、奈良県産の野菜
若芽、姫三つ葉、木の芽

盛り皿

本日の魚と一寸豆の奈良粕焼、たんぽぽとしらすのサンド、山菜天婦羅
小松菜いくら寿司、白魚香梅、飯蛸木の芽味噌
串（車海老の赤蕪巻、雲丹小芋、クリームチーズの床漬け）

強肴

黒毛和牛とかぶらの青菜ソース
宇陀金牛蒔、二色葱

酢物

蛸烏賊、花山葵、山独活、かき蕨、黄身酢、ラディッシュ

食事

若牛蒔と穴子の釜炊きご飯、うすい豆
赤出汁、香の物

水菓子

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

Scallops, urui leaf, nanohana
turnip, Japanese yam, ginger jelly

Assorted Ha-sun

Tsukuri salad Nara miso dressing
fish of the day grilled Nara lees
hanawasabi and udo with yolk vinegar
dandelion and young sardine sandwich
salmon roe and komatsuna sushi
simmered whitebait with plum
octopus ocellatus with kinome miso
skewer(rolled kuruma prawn with red turip
sea urchin and taro, cream cheese pickled with Nara lees)

Deep Fried Dish

Fried shrimp and wild vegetables

Rice

Soy beans and hijiki seaweed 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

Scallops, urui leaf, nanohana
turnip, Japanese yam, ginger jelly

Soup

Blowfish and wakame seaweed fish cake, bamboo shoot
daikon radish, carrot, tsuruna leaf, kinome leaf

Sashimi

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

Braised Dish

Simmered deep fried tofu fritter with crab, Nara vegetables
mitsuba leaf, yuzu citrus, Japanese mustard

Assorted Ha-sun

Fish of the day grilled Nara lees, wild vegetables tempura
dandelion and young sardine sandwich
salmon roe and komatsuna sushi
simmered whitebait with plum
octopus ocellatus with kinome miso
skewer(rolled kuruma prawn with red turip
sea urchin and taro, cream cheese pickled with Nara lees)

Rice

Soy beans and hijiki seaweed 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 Lunch

Biwa

¥ 12,000

Appetizer

Scallops, urui leaf, nanohana
turnip, Japanese yam, ginger jelly

Soup

Blow fish and wakame seaweed fish cake, bamboo shoot
daikon radish, carrot, tsuruna leaf, kinome leaf

Sashimi

Fish of the day(2 kinds)
Nara soy sauce, Nara miso, seasonal garnish

Braised Dish

Simmered deep fried tofu fritter with crab, Nara vegetables
mitsuba leaf, yuzu citrus, Japanese mustard

Assorted Ha-sun

Fish of the day grilled Nara lees, wild vegetables tempura
dandelion and young sardine sandwich
salmon roe and komatsuna sushi
simmered whitebait with plum
octopus ocellatus with kinome miso
skewer(rolled kuruma prawn with red turip
sea urchin and taro, cream cheese pickled with Nara lees)

Grilled Dish

Grilled beef with green vegetables sauce
burdock, white and green onion

Rice

Soy beans and hijiki seaweed 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

Komabue

¥ 17,000

Appetizer

Light broiled blowfish, anglerfish liver, urui leaf
nanohana, turip, shiso leaf

Sashimi

Fish of the day(2 kinds)

Nara soy sauce, Nara miso, seasonal garnish

Hot pot

Greenling, bamboo shoot, Nara vegetables
wakame seaweed, mitsuba leaf, kinome leaf

Assorted Ha-sun

Fish of the day grilled Nara lees, wild vegetables tempura
dandelion and young sardine sandwich
salmon roe and komatsuna sushi
simmered whitebait with plum
octopus ocellatus with kinome miso
skewer(rolled kuruma prawn with red turip
sea urchin and taro, cream cheese pickled with Nara lees)

Vinegar

Firefly squid, wasabi flower, udo, warabi, yolk vinegar, radish

Rice

Leaf burdock, and anago eel 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 Dinner

Ryuteki

¥ 21,000

Appetizer

Light broiled blowfish, anglerfish liver, urui leaf
nanohana, turip, shiso leaf

Sashimi

Fish of the day(3 kinds)

Nara soy sauce, Nara miso, seasonal garnish

Hot pot

Greenling, bamboo shoot, Nara vegetables
wakame seaweed, mitsuba leaf, kinome leaf

Assorted Ha-sun

Fish of the day grilled Nara leeks, wild vegetables tempura
dandelion and young sardine sandwich
salmon roe and komatsuna sushi
simmered whitebait with plum
octopus ocellatus with kinome miso
skewer(rolled kuruma prawn with red turip
sea urchin and taro, cream cheese pickled with Nara leeks)

Grilled Dish

Grilled kuroge wagyu beef with green vegetables sauce
burdock, white and green onion

Vinegar

Firefly squid, wasabi flower, udo, warabi
yolk vinegar, radish

Rice

Leaf burdock, and anago eel 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.