



JW MARRIOTT

NARA

会席 Lunch

神楽笛～ Kagurabue

¥5,900

先附

滝川豆腐、いくら、コリンキー、つる紫の花
おくら、赤万願寺、生姜ゼリー

盛り皿

本日の魚と丸茄子アスパラの豆乳焼
無花果と葡萄の白和え、かます寿司、万願寺としらすのサンド
糸瓜鱧の子、蛸と新蓮根の梅肉和え、楓冬瓜
串（海老紅芯大根巻、丸十レモン煮、チーズ末漬け）
造りサラダの奈良味噌ドレッシング

揚物

海老、野菜の天婦羅

食事

玉蜀黍ご飯、赤出汁、香の物

水菓子

w m e s

w = 小麦 / wheat m = 乳 / milk e = 卵 / eggs s = えび / shrimp

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～Tsuzumi

¥8,000

先附

滝川豆腐、いくら、コリンキー、つる紫の花
おくら、赤万願寺、生姜ゼリー

冷やし吸物

男爵摺り流し、振り柚子
順才、青海苔

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

鱧、奈良の豆腐、椎茸、南瓜の燻煮、奈良県産の野菜煮浸し
揚げ葱と芽葱、三つ葉

盛り皿

本日の魚と丸茄子アスパラの豆乳焼
無花果と葡萄の白和え、かます寿司、万願寺としらすのサンド
糸瓜鱧の子、蛸と新蓮根の梅肉和え、楓冬瓜
串（海老紅芯大根巻、丸十レモン煮、チーズ床漬け）

食事

玉蜀黍ご飯、赤出汁、香の物

水菓子

w m e s

w = 小麦 / wheat m = 乳 / milk e = 卵 / eggs s = えび / shrimp

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〜 Biwa

¥ 12,000

先附

滝川豆腐、いくら、コリンキー、つる紫の花
おくら、赤万願寺、生姜ゼリー

冷やし吸物

男爵摺り流し、振り柚子

順才、青海苔

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

鱧、奈良の豆腐、椎茸、南瓜の羹煮、奈良県産の野菜煮浸し
揚げ葱と芽葱、三つ葉

盛り皿

本日の魚と丸茄子アスパラの豆乳焼

無花果と葡萄の白和え、かます寿司、万願寺としらすのサンド

糸瓜鱧の子、蛸と新蓮根の梅肉和え、楓冬瓜

串（海老紅芯大根巻、丸十レモン煮、チーズ床漬け）

強肴

牛肉山椒塩、焼野菜

食事

玉蜀黍ご飯、赤出汁、香の物

水菓子

w m e s

w = 小麦 / wheat m = 乳 / milk e = 卵 / eggs s = えび / shrimp

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～ Komabue

¥17,000

先附

蟹、茗荷、芋茎、つる紫の花

おくら、赤万願寺、花付胡瓜、かぼすソース

冷やし吸物

男爵摺り流し、雲丹、振り柚子、順才、青海苔

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

鱧鍋、奈良県産の野菜

玉葱、椎茸、三つ葉

盛り皿

本日の魚と丸茄子アスパラの豆乳焼、合鴨コース黄身掛け

無花果と葡萄の白和え、かます寿司、万願寺としらすのサンド

糸瓜鱧の子といくら、蛸と新蓮根の梅肉和え、楓冬瓜

串（海老紅芯大根巻、丸十レモン煮、チーズ床漬け）

食事

鮎、百合根、ささげの釜炊きご飯

赤出汁、香の物

水菓子

w m e s

w = 小麦 / wheat m = 乳 / milk e = 卵 / eggs s = えび / shrimp

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〜 Ryuteki

¥21,000

先附

蟹、茗荷、芋茎、つる紫の花

おくら、赤万願寺、花付胡瓜、かぼすソース

冷やし吸物

男爵摺り流し、雲丹、振り柚子、順才、青海苔

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

鱧鍋、奈良県産の野菜

玉葱、椎茸、三つ葉

盛り皿

本日の魚と丸茄子アスパラの豆乳焼、合鴨ロース黄身掛け

無花果と葡萄の白和え、かます寿司、万願寺としらすのサンド

糸瓜鱧の子といくら、蛸と新蓮根の梅肉和え、楓冬瓜

串（海老紅芯大根巻、丸十レモン煮、チーズ床漬け）

強肴

黒毛和牛フィレ肉の山椒塩、焼野菜

食事

鮎、百合根、ささげの釜炊きご飯

赤出汁、香の物

水菓子

w m e s

w=小麦/wheat m=乳/milk e=卵/eggs s=えび/shrimp

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~

¥ 5,900

Appetizer

Takigawa tofu, salmon roe, pumpkin
okra, red chili pepper, ginger jelly

Assorted Ha-sun

Tsukuri salad Nara miso dressing
fish of the day and grilled eggplant with soy milk
fig and grape with tofu salad, kamasu sushi
chili pepper and whitebait sandwich
gourd and pikeconger roe, wax gourd
octopus and lotusroot with plum
shrimp rolled radish, simmered potato with lemon
cream cheese with miso

Deep Fried Dish

Fried shrimp, seasonal vegetables

Rice

Corn rice

akadashi miso soup, pickles

Seasonal dessert

w m e s

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

Prices include service charge and consumption tax.

all dishes use Japanese rice.

Kaiseki Lunch

~Tsuzumi~

¥ 8,000

Appetizer

Takigawa tofu, salmon roe, pumpkin
okra, red chili pepper, ginger jelly

Cold soup

Tofu skin, yuzu, jyunsai, nori

Sashimi

Fish of the day

Nara soy sauce, Nara miso, seasonal garnish

Braised Dish

Pike conger, Nara tofu, shiitake mushroom
simmered pumpkin with radish, Nara vegetables, fried leek, mitsuba leaf

Assorted Ha-sun

Fish of the day and grilled eggplant with soy milk
fig and grape with tofu salad, kamasu sushi
chili pepper and whitebait sandwich
gourd and pikeconger roe, wax gourd
octopus and lotusroot with plum
shrimp rolled radish, simmered potato with lemon
cream cheese with miso

Rice

Corn rice

akadashi miso soup, pickles

Seasonal dessert

w m e s

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

Prices include service charge and consumption tax.

all dishes use Japanese rice

Kaiseki Lunch

~Biwa~

¥ 12,000

Appetizer

Takigawa tofu, salmon roe, pumpkin
okra, red chili pepper, ginger jelly

Cold soup

Tofu skin, yuzu, jyunsai, nori

Sashimi

Fish of the day

Nara soy sauce, Nara miso, seasonal garnish

Braised Dish

Pike conger, Nara tofu, shiitake mushroom
simmered pumpkin with radish
Nara vegetables, fried leek, mitsuba leaf

Assorted Ha-sun

Fish of the day and grilled eggplant with soy milk
fig and grape with tofu salad, kamasu sushi
chili pepper and whitebait sandwich
gourd and pikeconger roe, wax gourd
octopus and lotusroot with plum
shrimp rolled radish, simmered potato with lemon
cream cheese with miso

Deep Fried Dish

Grilled beef, vegetables, pepper

Rice

Corn rice

akadashi miso soup, pickles

Seasonal dessert

w m e s

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

Prices include service charge and consumption tax.

all dishes use Japanese rice

Kaiseki Dinner

~Komabue~

¥ 17,000

Appetizer

Crab, Japanese ginger, taro stem
okra, red chili pepper, cucumber, kabosu sauce

Cold soup

Tofu skin, sea urchin, yuzu, jyunsai, nori

Sashimi

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

Hot pot

Pike conger, Nara vegetables, onion
shiitake mushroom, mitsuba leaf

Assorted Ha-sun

Fish of the day and grilled eggplant with soy milk
fig and grape with tofu salad, kamasu sushi
chili pepper and whitebait sandwich
gourd and pikeconger roe, wax gourd
octopus and lotusroot with plum
shrimp rolled radish, simmered potato with lemon
cream cheese with miso, duck loin with yolk sauce

Rice

Sweetfish, lilybulb, sasage rice
akadashi miso soup, pickles

Seasonal dessert

w m e s

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

Prices include service charge and consumption tax.
all dishes use Japanese rice.

Kaiseki Dinner

~Ryuteki~

¥ 21,000

Appetizer

Crab, Japanese ginger, taro stem
okra, red chili pepper, cucumber, kabosu sauce

Cold soup

Tofu skin, sea urchin, yuzu, jyunsai, nori

Sashimi

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

Hot pot

Pike conger, Nara vegetables, onion
shiitake mushroom, mitsuba leaf

Assorted Ha-sun

Fish of the day and grilled eggplant with soy milk
fig and grape with tofu salad, kamasu sushi
chili pepper and whitebait sandwich
gourd and pikeconger roe, wax gourd
octopus and lotusroot with plum
shrimp rolled radish, simmered potato with lemon
cream cheese with miso, duck loin with yolk sauce

Deep Fried Dish

Grilled kuroge beef, Nara vegetables, pepper

Rice

Sweetfish, lilybulb, sasage rice
akadashi miso soup, pickles

Seasonal dessert

w m e s

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

Prices include service charge and consumption tax.

all dishes use Japanese rice.