



JW MARRIOTT

NARA

会席 Lunch

神楽笛～ Kagurabue

¥5,900

先附

蛸、胡麻蓮芋、オクラ、梅肉、アスパラガス

盛り皿

本日の魚奈良粕焼、穴子木の芽寿司、加賀太胡瓜と合鴨の生姜たれ

葡萄の白和え、芝漬けサンド、さくらんぼ玉子

串打ち（鮓松前巻、蓮根みな酢、クリームチーズの床漬）

稚鮎、蓼ソース

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

茗荷と牛蒡のご飯

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

蛸、胡麻蓮芋、オクラ、梅肉、アスパラガス

吸物

玉蜀黍摺り流し、枝豆腐、順才
姫人参、赤ピーマン、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

冬瓜と小芋の帆立饅頭、奈良県産の野菜煮浸し
スナップエンドウ、二色葱

盛り皿

本日の魚奈良粕焼、穴子木の芽寿司、加賀太胡瓜と合鴨の生姜たれ
葡萄の白和え、芝漬けサンド、さくらんぼ玉子
串打ち（鱈松前巻、蓮根みな酢、クリームチーズの床漬）
稚鮎、蓼ソース

食事

茗荷と牛蒡のご飯
赤出汁、香の物

水菓子

w m e

w = 小麦 / wheat m = 乳 / milk e = 卵 / eggs

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

蛸、胡麻蓮芋、オクラ、梅肉、アスパラガス

吸物

玉蜀黍摺り流し、枝豆腐、順才

姫人参、赤ピーマン、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

冬瓜と小芋の帆立饅頭、奈良県産の野菜煮浸し

スナップエンドウ、二色葱

盛り皿

本日の魚奈良粕焼、穴子木の芽寿司、加賀太胡瓜と合鴨の生姜たれ

葡萄の白和え、芝漬けサンド、さくらんぼ玉子

串打ち（鯡松前巻、蓮根みな酢、クリームチーズの床漬）

稚鮎、蓼ソース

強肴

牛肉たれ焼、焼野菜、生胡椒

食事

茗荷と牛蒡のご飯

赤出汁、香の物

水菓子

w m e

w = 小麦 / wheat m = 乳 / milk e = 卵 / eggs

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

鱧ちり、胡麻蓮芋、オクラ、梅肉、より野菜

吸物

玉蜀黍摺り流し、甘鯛、枝豆腐、順才
冬瓜、姫人参、赤ピーマン、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

大和茄子と本日の魚みぞれ煮、奈良県産の野菜煮浸し
小芋、スナップエンドウ、二色葱

盛り皿

本日の魚奈良粕焼、穴子木の芽寿司、加賀太胡瓜と蛸の生姜たれ
葡萄の白和え、合鴨ロース山椒、芝漬サンド、さくらんぼ玉子
串打ち（鮓松前巻、蓮根みな酢、クリームチーズの床漬）
稚鮎、蓼ソース

食事

鰻と牛蒡のご飯、卵黄天婦羅、三つ葉
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

鱧ちり、胡麻蓮芋、オクラ、梅肉、より野菜

吸物

玉蜀黍摺り流し、甘鯛、枝豆腐、順才

冬瓜、姫人参、赤ピーマン、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

大和茄子と本日の魚みぞれ煮、奈良県産の野菜煮浸し

小芋、スナップエンドウ、二色葱

盛り皿

本日の魚奈良粕焼、穴子木の芽寿司、加賀太胡瓜と蛸の生姜たれ

葡萄の白和え、合鴨ロース山椒、芝漬けサンド、さくらんぼ玉子

串打ち（鮓松前巻、蓮根みな酢、クリームチーズの床漬）

稚鮎、蓼ソース

強肴

黒毛和牛たれ焼、焼野菜、生胡椒

食事

鰻と牛蒡のご飯、卵黄天婦羅、三つ葉

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

Octopus, hasuimo with sesame, okra
plum, asparagus

Assorted Ha-sun

Tsukuri salad Nara miso dressing
fish of the day grilled Nara lees
conger eel sushi, grape with tofu sauce, Japanese egg
cucumber and daig with ginger sauce
pickles sandwich, horse mackerel rolled kelp
lotus root, cream cheese with miso
young sweetfish with miso

Deep Fried Dish

Fried shrimp, seasonal vegetables

Rice

Japanese ginger and burdock 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

Octopus, hasuimo with sesame, okra, plum, asparagus

Soup

Corn soup, edamame tofu, jyunsai, carrot
red chili pepper, yuzu

Sashimi

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

Braised Dish

Dumpling wax gourd, potato, scallop, Nara vegetables

Assorted Ha-sun

Fish of the day grilled Nara lees
conger eel sushi, grape with tofu sauce, Japanese egg
cucumber and daig with ginger sauce
pickles sandwich, horse mackerel rolled kelp
lotus root, cream cheese with miso
young sweetfish with miso, simmered vegetables

Rice

Japanese ginger and burdock rice
akadashi miso soup, pickles

Seasonal dessert

w m e

w = wheat m = milk e = egg

Prices include service charge and consumption tax.

all dishes use Japanese rice

Kaiseki Lunch

~Biwa~

¥ 12,000

Appetizer

Octopus, hasuimo with sesame, okra, plum, asparagus

Soup

Corn soup, edamame tofu, jyunsai, carrot
red chili pepper, yuzu

Sashimi

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

Braised Dish

Dumpling wax gourd, potato, scallop, Nara vegetables

Assorted Ha-sun

Fish of the day grilled Nara lees
conger eel sushi, grape with tofu sauce, Japanese egg
cucumber and daig with ginger sauce
pickles sandwich, horse mackerel rolled kelp
lotus root, cream cheese with miso
young sweetfish with miso, simmered vegetables

Deep Fried Dish

Grilled beef, vegetables, pepper

Rice

Japanese ginger and burdock rice
akadashi miso soup, pickles

Seasonal dessert

w m e

w = wheat m = milk e = egg

Prices include service charge and consumption tax.

all dishes use Japanese rice

Kaiseki Dinner

~Komabue~

¥ 17,000

Appetizer

Pike conger, hasuimo with sesami, okra, plum, vegetables

Soup

Corn soup, tile fish, edamame tofu, jyunsai, carrot
wax gourd, red chili pepper, yuzu

Sashimi

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

Braised Dish

Simmered eggplant from Nara, fish of the day
Nara vegetables, potato

Assorted Ha-sun

Fish of the day grilled Nara lees
conger eel sushi, grape with tofu sauce, Japanese egg
cucumber and octopus with ginger sauce
simmered dag with sansho sauce
pickles sandwich, horse mackerel rolled kelp
lotus root, cream cheese with miso
young sweetfish with miso

Rice

Unagi eel and burdock rice, fried egg yolk, mitsuba leaf
akadashi miso soup, pickles

Seasonal dessert

w m e

w=wheat m = milk e = egg

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

Kaiseki Dinner

~Ryuteki~

¥ 21,000

Appetizer

Pike conger, hasuimo with sesami, okra, plum, vegetables

Soup

Corn soup, tile fish, edamame tofu, jyunsai, carrot
wax gourd, red chili pepper, yuzu

Sashimi

Fish of the day

Nara soy sauce, Nara miso, seasonal garnish

Braised Dish

Simmered eggplant from Nara, fish of the day
Nara vegetables, potato

Assorted Ha-sun

Fish of the day grilled Nara lees

conger eel sushi, grape with tofu sauce, Japanese egg
cucumber and octopus with ginger sauce

simmered dag with sansho sauce

pickles sandwich, horse mackerel rolled kelp

lotus root, cream cheese with miso

young sweetfish with miso

Deep Fried Dish

Grilled kuroge beef, Nara vegetables, pepper

Rice

Unagi eel and burdock rice, fried egg yolk, mitsuba leaf
akadashi miso soup, pickles

Seasonal dessert

w m e

w=wheat m = milk e = egg

Prices include service charge and consumption tax.

all dishes use Japanese rice.