



JW MARRIOTT

NARA

会席 Lunch

神楽笛

¥5,900

先附

鮫肝豆腐、かぶら、赤万願寺、白舞茸、芹、水菜

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、柿と大和真菜の胡桃和え

むかごと野菜チップ、かます棒寿司

菊菜と長芋のとんぶり和え、姫人参の葱味噌焼

法蓮草とベーコンと玉子のサンド

串(海老の菊花巻、紫芋蜜煮、チーズの床漬け)

揚物

海老紫蘇巻、魚海苔巻、野菜の天婦羅

食事

茸と銀杏のご飯、かぶら葉、揚げちりめん

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 Lunch

鼓

¥8,000

先附

鮫肝豆腐、かぶら、赤万願寺、白舞茸、芹、水菜

吸物

蟹真丈、三輪素麺

大黒占地、大根、人参、壬生菜、生姜

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

豆乳蒸し、鰻、百合根、芋、ポワロ葱、公孫樹南瓜

紅葉人参、かもじ牛蒡、姫三つ葉、雲飴掛け、柚子

盛り皿

本日の魚の奈良粕焼、柿と大和真菜の胡桃和え、むかごと野菜チップ

かます棒寿司、菊菜と長芋のとんぶり和え、姫人参の葱味噌焼

法蓮草とベーコンと玉子のサンド

串(海老の菊花巻、紫芋蜜煮、チーズの床漬け)

食事

茸と銀杏のご飯、かぶら葉、揚げちりめん

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

鮫肝豆腐、かぶら、赤万願寺、白舞茸、芹、水菜

吸物

蟹真丈、三輪素麺

大黒占地、大根、人参、壬生菜、生姜

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

豆乳蒸し、鰻、百合根、芋、ポワロ葱、公孫樹南瓜

紅葉人参、かもじ牛蒡、姫三つ葉、雲飴掛け、柚子

盛り皿

本日の魚の奈良粕焼、柿と大和真菜の胡桃和え、むかごと野菜チップ

かます棒寿司、菊菜と長芋のとんぶり和え、姫人参の葱味噌焼

法蓮草とベーコンと玉子のサンド

串(海老の菊花巻、紫芋蜜煮、チーズの床漬け)

強肴

牛肉の山椒たれ、焼野菜

食事

茸と銀杏のご飯、かぶら葉、揚げちりめん

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

河豚の炙り、雲丹ソース、かぶら
赤万願寺、白舞茸、芹、水菜

吸物

皮剥ぎ三輪素麺、紅葉豆腐
大黒占地、大根、人参、壬生菜、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

鰻の山葵煮、海老芋、公孫樹南瓜
紅葉人参、富貴、かもじ牛蒡、姫三つ葉

盛り皿

本日の魚の奈良粕焼、柿釜入り大和真菜の胡桃和え、むかごと野菜チップ
かます棒寿司、蟹と菊菜のとんぶり和え、姫人参の葱味噌焼
法蓮草とベーコンと玉子のサンド
串(海老の菊花巻、紫芋蜜煮、チーズの床漬け)

食事

河豚と茸と銀杏の釜炊きご飯、かぶら葉
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

龍笛

¥21,000

先附

河豚の炙り、雲丹ソース、かぶら

赤万願寺、白舞茸、芹、水菜

吸物

皮剥ぎ三輪素麺、紅葉豆腐

大黒占地、大根、人参、壬生菜、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

鰻の山葵煮、海老芋、公孫樹南瓜

紅葉人参、富貴、かもじ牛蒡、姫三つ葉

盛り皿

本日の魚の奈良粕焼、柿釜入り大和真菜の胡桃和え、むかごと野菜チップ

かます棒寿司、蟹と菊菜のとんぶり和え、姫人参の葱味噌焼

法蓮草とベーコンと玉子のサンド

串(海老の菊花巻、紫芋蜜煮、チーズの床漬け)

強肴

黒毛和牛の山椒たれ、焼野菜

食事

河豚と茸と銀杏の釜炊きご飯、かぶら葉

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

¥ 5,900

Appetizer

Ankimo tofu, turnip, red chili pepper
white maitake mushroom, seri, mizuna

Assorted Ha-sun

Tsukuri salad Nara miso dressing
fish of the day grilled Nara lees
persimmon and yamatomana mixed walnut sauce
mukago and vegetable chips, kamasu sushi
kikka and yam mix tonburi, carrot grilled green onion miso
spinach and bacon egg sandwich
shrimp rolled kikka, purple sweet potato
cream cheese with miso

Deep Fried Dish

Fried shrimp rolled shiso, fish of the day rolled seaweed
seasonal vegetables

Rice

Mushroom and ginkgo rice,
kabura leaf, fried dried young sardines
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

¥ 8,000

Appetizer

Ankimo tofu, Turnip, red chili pepper
white maitake mushroom, seri, mizuna

Soup

Crab dumpling, Miwa somen
shimeji mushroom, radish, carrot, mibuna, ginger

Sashimi

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

Braised Dish

Steamed soy milk, unagi eel, lily bulb, potato, poirot green onion
pumpkin, carrot, burdock, mitsuba, yuzu

Assorted Ha-sun

Fish of the day grilled Nara lees
persimmon and yamatomana mixed walnut sauce
mukago and vegetable chips, kamasu sushi
kikka and yam mix tonburi, carrot grilled green onion miso
spinach and bacon egg sandwich
shrimp rolled kikka, purple sweet potato
cream cheese with miso

Rice

Mushroom and ginkgo rice, kabura leaf
fried dried young sardines, 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

Ankimo tofu, Turnip, red chili pepper
white maitake mushroom, seri, mizuna

Soup

Crab dumpling, Miwa somen
shimeji mushroom, radish, carrot, mibuna, ginger

Sashimi

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

Braised Dish

Steamed soy milk, unagi eel, lily bulb, potato, pumpkin
poirot green onion, carrot, burdock, mitsuba, yuzu

Assorted Ha-sun

Fish of the day grilled Nara lees
persimmon and yamatomana mixed walnut sauce
mukago and vegetable chips, kamasu sushi
kikka and yam mix tonburi, carrot grilled green onion miso
spinach and bacon egg sandwich
shrimp rolled kikka, purple sweet potato
cream cheese with miso

Grilled Dish

Grilled beef, vegetables, sansho sauce

Rice

Mushroom and ginkgo rice, kabura leaf
fried dried young sardines, 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

Broiled globe fish, sea urchin sauce, turnip
red chili pepper, white maitake mushroom, seri, mizuna

Soup

File fish rolled Miwa somen, tofu, shimeji mushroom
radish, carrot, mibuna, yuzu

Sashimi

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

Braised Dish

Simmered unagi eel with wasabi, taro, pumpkin
carrot, fuki, burdock, mitsuba

Assorted Ha-sun

Fish of the day grilled Nara lees
persimmon and yamatomana mixed walnut sauce
mukago and vegetable chips, kamasu sushi
kikka and yam mix tonburi, carrot grilled green onion miso
spinach and bacon egg sandwich
shrimp rolled kikka, purple sweet potato
cream cheese with miso

Rice

Globefish, mushroom, ginkgo rice, kabura leaf
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 globe fish, sea urchin sauce, turnip
red chili pepper, white maitake mushroom, seri, mizuna

Soup

File fish rolled Miwa somen, tofu, shimeji mushroom
radish, carrot, mibuna, yuzu

Sashimi

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

Braised Dish

Simmered unagi eel with wasabi, taro, pumpkin
carrot, fuki, burdock, mitsuba

Assorted Ha-sun

Fish of the day grilled Nara lees
persimmon and yamatomana mixed walnut sauce
mukago and vegetable chips, kamasu sushi
kikka and yam mix tonburi, carrot grilled green onion miso
spinach and bacon egg sandwich
shrimp rolled kikka, purple sweet potato
cream cheese with miso

Grilled Dish

Grilled kuroge beef, vegetables, sansho sauce

Rice

Globefish, mushroom, ginkgo rice, kabura leaf
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.