



JW MARRIOTT

NARA

鉄板 Lunch

茜

¥8,400

食前のお愉しみ

本日の鮮魚ソテー
サルサチリソース

彩サラダ
玉葱ドレッシング

季節の蒸焼野菜
うるわしの花塩 直七を使った自家製ポン酢で

国産牛フィレ 80 g
紀州熊野灘炭塩 もろみ醤油 山葵 田子産ニンニク添え

白ご飯 赤出汁 香の物
校倉ガーリックライスに変更 +1,850 円

デザート
ココナッツアイスクリームと最中
マンゴーソース

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

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。

鉄板 Lunch

山吹

¥ 11,000

食前のお愉しみ

本日の海鮮盛り合わせのソテー

オリーブ フルーツマト ハーブ 白ワインソース

彩サラダ

玉葱ドレッシング

季節の蒸焼野菜

うるわしの花塩 直七を使った自家製ポン酢で

国産牛フィレ 80 g 又は黒毛和牛サーロイン 70 g

紀州熊野灘炭塩 もろみ醤油 山葵 田子産ニンニク添え

白ご飯 赤出汁 香の物

校倉ガーリックライスに変更 +1,850 円

デザート

ココナッツアイスクリームと最中

マンゴーソース

w m e

w = 小麦 /wheat m = 乳 /milk e = 卵 /egg

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。

鉄板 Dinner

水仙

¥ 23,500

食前のお愉しみ

彩サラダ

玉葱ドレッシング

季節の蒸焼野菜

うるわしの花塩 直七を使った自家製ポン酢で

黒毛和牛フィレ 120 g 又は黒毛和牛サーロイン 160 g

紀州熊野灘炭塩 もろみ醤油 静岡産本山葵 田子産ニンニク添え

校倉ガーリックライス 赤出汁 香の物

デザート

本日のデザート

w m e

w = 小麦 /wheat m = 乳 /milk e = 卵 /egg

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。

鉄板 Dinner

富士

¥ 30,500

食前のお楽しみ

黒鮑と夏野菜のソテー

フルーツマトとバジルバターソース

彩サラダ

玉葱ドレッシング

季節の蒸焼野菜

うるわしの花塩 直七を使った自家製ポン酢で

本日のシェフのおすすめ

黒毛和牛フィレ 80 g 又は黒毛和牛サーロイン 100 g

紀州熊野灘炭塩 もろみ醤油 静岡産本山葵 田子産ニンニク添え

校倉ガーリックライス 赤出汁 香の物

デザート

本日のデザート

w m e

w = 小麦 /wheat m = 乳 /milk e = 卵 /egg

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。

A La Carte

单品

*イセ海老のソテー (450g)	¥22,000 ~
*活黒鮑のソテー (180g)	¥18,000 ~
*帆立貝のソテー	¥3,500
*本日の魚のソテー	¥3,000 ~
*本日の魚と帆立貝のソテー	¥4,000 ~
*ガーリックライス	¥2,200
*国産牛フィレ 10 g	¥1,000
*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 /wheat m = 乳 /milk e = 卵 /egg 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。

Lunch

Akane

¥8,400

Appetizer

Today's Selection of Fresh Seafood
chili sauce

Mixed Salad
onion dressing

Seasonal Roasted Vegetables
floral salt, Naoshichi citrus ponzu sauce

Japanese Beef Fillet 80g
Nara Kumanonada charcoal Salt
Soy sauce, wasabi, garlic

Rice, red miso soup, pickles

Dessert
seasonal dessert

w m e

w= wheat m= milk e = egg

Prices include service charge and consumption tax.

All dishes use Japanese rice.

Lunch

Yamabuki

¥11,000

Appetizer

Today's selection of Assorted Fresh Seafood
olive, tomato, herb, white wine sauce

Mixed Salad
onion dressing

Seasonal Roasted Vegetables
floral salt, Naoshichi citrus ponzu sauce

Japanese Beef Fillet 80g or Japanese Kuroge Beef Sirloin 70g
Nara Kumanonada charcoal Salt
Soy sauce, wasabi, garlic

Rice, red miso soup, pickles

Dessert
seasonal dessert

w m e

w= wheat m= milk e = egg

Prices include service charge and consumption tax.

All dishes use Japanese rice.

Dinner

Suisen

¥ 23,500

Appetizer

Mixed Salad
onion dressing

Seasonal Roasted Vegetables
floral salt, Naoshichi citrus ponzu sauce

Japanese Kuroge Beef Fillet 120g or Japanese Kuroge Beef Sirloin 160g
Nara Kumanonada charcoal Salt
Soy sauce, wasabi, garlic

Azekura garlic rice, red miso soup, pickles

Dessert
seasonal dessert

w m e

w= wheat m= milk e = egg

Prices include service charge and consumption tax.

All dishes use Japanese rice.

Dinner

Fuji

¥ 30,500

Appetizer

Black abalone and asparagus saute
fruit tomato and basil butter sauce

Mixed Salad
onion dressing

Seasonal Roasted Vegetables
floral salt, Naoshichi citrus ponzu sauce

Japanese Kuroge Beef Fillet 80g or Japanese Kuroge Beef Sirloin 100g
Nara Kumanonada charcoal Salt
Soy sauce, wasabi, garlic

Azekura garlic rice, red miso soup, pickles

Dessert
seasonal dessert

w m e
w= wheat m= milk e = egg

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

A la carte

Spiny lobster tail (450g~)	¥22,000~
Black abalone (180g~)	¥18,000~
Scallops	¥3,500
Fish of the Day	¥3,000~
Scallop and fish of the day	¥4,000~
Garlic rice, red miso soup, pickles	¥2,200
Japanese beef (10g)	¥1,000
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

Prices include service charge and consumption tax.

All dishes use Japanese rice.