



JW MARRIOTT

NARA

鉄板 Lunch

茜

¥ 8,400

本日の食前のお愉しみを
奈良野菜と菊花ゼリーで

サツマイモの摺り流し
蕪、芋チップス、黒胡麻、姫三つ葉

本日の海鮮、海老芋
茸餡かけ、振り柚子、ピーテンドリル

本日のこだわり焼き野菜 2 種
うるわしの花塩

国産牛フィレ 80 g
紀州熊野灘炭塩、諸味醤油、山葵、田子産にんにく添え

鳥取日南の白米、赤出汁、香の物
校倉ガーリックライスに変更 +1,850 円

月ヶ瀬の抹茶掛けアイスと最中

w m e

w = 小麦 m = 乳 e = 卵

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。

豆乳バターを使用しております。

鉄板 Lunch

山吹

¥ 11,000

本日の食前のお愉しみを
奈良野菜と菊花ゼリーで

サツマイモの摺り流し
蕪、芋チップス、黒胡麻、姫三つ葉

鱈、赤茄子、モロッコインゲン
万願寺ソース

本日のこだわり焼き野菜 2 種
うるわしの花塩

黒毛和牛サーロイン 70 g
紀州熊野灘炭塩、諸味醤油、山葵、田子産にんにく添え

鳥取日南の白米、赤出汁、香の物
校倉ガーリックライスに変更 +1,850 円

月ヶ瀬の抹茶掛けアイスと最中

w m e

w = 小麦 m = 乳 e = 卵

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。

豆乳バターを使用しております。

鉄板 Dinner

水仙

¥ 23,500

本日の食前のお愉しみを
奈良野菜と菊花ゼリー

焼茸と蕪の吸物、姫三つ葉、柚子

本日のこだわり焼き野菜 3種
うるわしの花塩

黒毛和牛フィレ 100g 又は黒毛和牛サーロイン 140 g
紀州熊野灘炭塩、諸味醤油、静岡産本山葵、田子産にんにく添え

校倉ガーリックライス 赤出汁 香の物

本日のデザート

上久保茶園の煎茶

w m e

w = 小麦 m = 乳 e = 卵

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。

豆乳バターを使用しております。

鉄板 Dinner

富士

¥ 30,500

本日の食前のお愉しみを
奈良野菜と菊花ゼリー

焼茸と蕪の吸物、姫三つ葉、柚子

イセ海老、下仁田葱、海老芋
菊花と菊菜の餡かけ

本日のこだわり焼き野菜 3種
うるわしの花塩

黒毛和牛フィレ 60 g 又は黒毛和牛サーロイン 80 g
紀州熊野灘炭塩、諸味醤油、静岡産本山葵、田子産にんにく添え

校倉ガーリックライス イセ海老の赤出汁 香の物

本日のデザート

上久保茶園の煎茶

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。
豆乳バターを使用しております。

A La Carte

单品

*イセ海老のソテー	¥15,000 ~
*活黒鮑のソテー	¥14,000 ~
*本日の魚のソテー	¥3,000 ~
*ガーリックライス	¥2,200
*国産牛フィレ 10 g	¥900
*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 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。

豆乳バターを使用しております。

Teppan Lunch

Akane

¥8,400

Appetizer

Chef's special, Nara vegetables and kikka jelly

Potato soup

turnip, potato chips, black sesame, mitsuba

Grilled fish of the day

mushroom sauce, yuzu peel

Seasonal Roasted Vegetables(Awaji onion, Unta mushroom)

floral salt from Okinawa

Japanese Beef Fillet 80g

Kumanonada charcoal salt

soy sauce, wasabi, garlic

Rice (made in Tottori), red miso soup, pickles

Azekura garlic rice +1,850

Dessert

Nara Tsukigase matcha ice cream. Japanese monaka

w m e

w= wheat m= milk e = egg

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to orderin.

prices include service charge and consumption tax.

all dishes use Japanese rice. butter is soy milk butter

Teppan Lunch

Yamabuki

¥11,000

Appetizer

Chef's special, Nara vegetables and kikka jelly

Potato soup

turnip, potato chips, black sesame, mitsuba

Grilled spanish mackerel, eggplant

green beans, manganji pepper sauce

Seasonal Roasted Vegetables(Awaji onion, Unta mushroom)

floral salt from Okinawa

Japanese Kuroge Beef Fillet 70g

Kumanonada charcoal salt

soy sauce, wasabi, garlic

Rice (made in Tottori), red miso soup, pickles

Azekura garlic rice +1,850

Dessert

Nara Tsukigase matcha ice cream. Japanese monaka

w m e

w= wheat m= milk e = egg

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to orderin.

prices include service charge and consumption tax.

all dishes use Japanese rice. butter is soy milk butter

Teppan Dinner

Suisen

¥ 23,500

Appetizer

Chef's special, Nara vegetables and kikka jelly

Grilled mushroom and turnip soup

mitsuba, yuzu

Seasonal Roasted Vegetables

floral salt from Okinawa, Naoshichi citrus ponzu sauce

Japanese Kuroge Beef Fillet 100g or Japanese Kuroge Beef Sirloin 140g

Kumanonada charcoal Salt

soy sauce, wasabi, garlic

Azokura garlic rice, red miso soup, pickles

Dessert

seasonal fruits

chocolate, Nara Uekubo chaen green tea

w m e

w= wheat m= milk e = egg

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. butter is soy milk butter

Teppan Dinner

Fuji

¥ 30,500

Appetizer

Chef's special, Nara vegetables and kikka jelly

Grilled mushroom and turnip soup
mitsuba, yuzu

Grilled Ise lobster, Shimonita green onion, taro
kikka and kikuna sauce

Seasonal Roasted Vegetables
floral salt, Naoshichi citrus ponzu sauce

Japanese Kuroge Beef Fillet 60g or Japanese Kuroge Beef Sirloin 80g
Kumanonada charcoal salt
soy sauce, wasabi, garlic

Azekura garlic rice, ise lobster red miso soup, pickles

Dessert

seasonal fruits
chocolate, Nara Uekubo chaen green tea

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. butter is soy milk butter

A la carte

Spiny lobster ¥15,000~

Black abalone ¥14,000~

Fish of the Day ¥3,000~

Garlic rice, red miso soup, pickles ¥2,200

Japanese beef (10g) ¥900

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

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. butter is soy milk butter