



# Lunch Course

Déjeuner A メイン料理は、魚料理または肉料理から選べます 3,500  
You may select fish or meat

Déjeuner B メイン料理は、魚料理・肉料理ともにお楽しみいただけます 5,000  
This course includes fish and meat main dishes

## – Menu –

### 大和からのお愉しみ

Chef's selection

#### 桜鯛のさくらマリネ アスパラガスの芽吹き

Sakuradai (Sea Bream) marinated with Cherry Blossoms served with Asparagus Buds

#### 春キャベツのポタージュ 奈良山椒とクミンの香り

Spring Cabbage Potage with a Hint of Japanese Peppers and Cumin

#### 旬の鮮魚のポワレ 白いんげんの煮込みと落味噌

Pan-Sautéed Seasonal Fresh Fish with Stewed White String Beans and Butterbur Miso

#### 仔羊のロースト 奈良の春野菜のナバラン

Roasted Lamb with Nara Spring Vegetable Navarin

#### 奈良産いちごとプラリネのエクレア

Nara Strawberry and Praline Éclair

#### 小菓子

Petit four

#### パン

Bread

#### 珈琲または大和ほうじ茶

Coffee or Roasted green tea

## Option Menu

肉料理の変更

Change meat dish

大和雌牛 杉板焼き

Yamato Beef Smoked with Japanese Cedar

3,000

\*表記の価格に別途消費税を頂戴します

\*All prices are excluding government tax(10%)

# Dinner Course

Dîner

10,000

大和からのお愉しみ

Chef's selection

桜鯛のさくらマリネ アスパラガスの芽吹き

Sakuradai (Sea Bream) marinated with Cherry Blossoms served with Asparagus Buds

筍と蛍烏賊 木の芽味噌 瞬間燻製

Smoked Bamboo Shoots and Firefly Squid with Japanese Pepper Bud Miso

旬の鮮魚のポワレ 山菜のおこげ 菜の花のソース

Pan-Sautéed Seasonal Fresh Fish and Mountain Vegetable Crunchy Rice with a Nanohana Sauce

黒毛和牛 杉板焼き

Japanese Beef Smoked with Japanese Cedar

春の吉野葛もち

Yoshino Kuzumochi

奈良産いちごとプラリネのエクレア

Nara Strawberry and Praline Éclair

小菓子

Petit four

パン

Bread

珈琲または大和ほうじ茶

Coffee or Roasted green tea

## Option Menu

魚料理の変更 Change fish dish	オマール海老のロースト Roasted Lobster	1,500
肉料理の変更 Change meat dish	大和雌牛 杉板焼き Yamato Beef Smoked with Japanese Cedar	1,500

\*表記の価格に別途消費税とサービス料を頂戴します  
\*10% sales tax and 10% service charge is NOT included in the price

# Children's Menu

お子さまメニュー

---

## Plate Lunch

### お子さまワンプレート

1,500

スープ / 日替わりワンプレート / デザート / パン

Potage / Plate Lunch / Dessert / Bread

---

## Course Menu

### お子さまミニコース

2,500

前菜 / スープ / ハンバーグ / デザート / パン

Appetizer / Potage / Hamburg / Dessert / Bread

---