

WAKAKUSA

(LUNCH)

前菜 6 種盛り
6 kinds of appetizers

桜海老と春雨 豆苗のスープ
Sakura Shrimp and Glass Noodle Soup with Pea Shoots

広東風 春巻き
Cantonese-style Spring Rolls

海老とイカ 旬野菜の山椒炒め
Stir-fried Shrimp and Squid with Seasonal Vegetables and
Sichuan Pepper

旬魚の蒸し物 シーズニングソース
Steamed Seasonal Fish with Seasoning Sauce

ヤマトポークと奈良県野菜のXO醬炒め
Stir-fried Yamato Pork with Nara Vegetables in XO Sauce

奈良三宅町の金胡麻入り担々麺
Sakura shrimp and rape blossom hot noodles

杏仁豆腐とマンゴープリン
Almond Tofu and Mango Pudding

胡麻団子 大和茶
Sesame balls with Yamato tea

*古都奈良の自家製焙煎スペシャルコーヒー ¥400
BY, ロクメイコーヒー

¥5,800(税込み、サ別)

HEIJO (LUNCH)

前菜 7 種盛り
7 kinds of appetizers

飛鳥古代米と気仙沼産フカヒレ煮込み
Asuka Ancient Rice and Kesennuma Shark Fin Stew

広東風 春巻き
Cantonese-style Spring Rolls

大海老とイカ 旬野菜の山椒炒め
Stir-fried Jumbo Shrimp and Squid with Seasonal
Vegetables and Sichuan Pepper

旬魚の焼き物 シーズニングソース
Steamed Seasonal Fish with Seasoning Sauce

ヤマトポークと奈良県産野菜のXO醬炒め
Stir-fried Yamato Pork with Nara Vegetables in XO Sauce

奈良三宅町の金胡麻入り担々麺
Tantan Noodles with Golden Sesame from Miyake Town, Nara

杏仁豆腐とマンゴープリン
Almond Tofu and Mango Pudding

胡麻団子 大和茶
Sesame balls with Yamato tea

*古都奈良の自家製焙煎スペシャルコーヒー ¥400
BY, ロクメイコーヒー

¥8,000(税込み、サ別)

KASUGA

(LUNCH)

前菜 7 種盛り
7 kinds of appetizers

岩牡蠣の低温調理 よだれソース
Low-temperature Cooked Rock Oysters with Yodare Sauce

飛鳥古代米と気仙沼産フカヒレ煮込み
Asuka ancient rice and Kesenuma shark fin stew

広東風 春巻き
Cantonese-style Spring Rolls

大海老とイカ 旬野菜の山椒炒め
Stir-fried Jumbo Shrimp and Squid with Seasonal
Vegetables and Sichuan Pepper

旬魚の焼き物 シーズニングソース
Steamed Seasonal Fish with Seasoning Sauce

和牛サーロインステーキの味噌炒め パオピン包み
Miso Stir-fried Wagyu Sirloin Steak Wrapped in Pao Ping

奈良三宅町の金胡麻入り担々麺
Tantan Noodles with Golden Sesame from Miyake Town, Nara

杏仁豆腐とマンゴープリン
Almond Tofu and Mango Pudding

胡麻団子 大和茶
Sesame balls with Yamato tea

* 古都奈良の自家製焙煎スペシャルコーヒー ¥400
BY, ロクメイコーヒー

¥10,000(税込み、サ別)