

大和コース

Yamato

前菜7種盛り
7 kinds of appetizers

椿 マグロの中華風お刺身
Tsubaki Chinese-style sashimi with tuna

気仙沼産フカヒレと鮑ステーキ
Kesenuma Shark's Fin and Abalone Steak

湯葉野菜の中国漬物蒸し 干し貝柱蒸し
Steamed Yuba Vegetables with Chinese Pickles Steamed Dried Scallops

旬魚と奈良野菜のあんかけ 三輪ソーマン添え
Seasonal fish and Nara vegetables in starchy sauce with Miwa somen noodles

和牛肉サーロインのスパイ炒め
Spicy Stir-fried Wagyu Sirloin

黒い麻婆豆腐 白ご飯 又は胡麻たっぷり担々麺
Black Mao Tofu with Japanese Rice or Sesame Filled Tantanmen Noodles

奈良のあんぽ柿とクリームチーズ最中
Nara's Anpo Persimmon and Cream Cheese Monaka

温かい杏仁豆腐 冷たい杏仁豆腐
Warm Almond Tofu Cold Almond Tofu

杉林漢高山茶
Sugurinkan High Mountain Tea

¥1,2000(税込み、サ別)



春 曉 コース

Shungyo

前菜7種盛り

7 kinds of appetizers

椿 マグロと鯛の中華風お刺身

Tsubaki Chinese-style sashimi with tuna and sea bream

倭鴨の自家製釜焼き 北京ダック

House-Mode Roasted Japanese Duck

気仙沼産フカヒレと鮑ステーキ

Premium shark fin from kesemuma with Grilled Abalone

海老と中国漬物の湯葉巻き 干し貝柱蒸し

Shrimp and chinese Pickles Wrapped in yuba

旬魚と奈良野菜あんかけ 三輪素麺添え

Seasonal fish with Nara Vegetables in Savory Sauce

倭鴨の黒い麻婆豆腐 白ご飯

Black Mapo Tofu with Japanese Duck Japanese Rice

胡麻たっぷり担々麺

Rich sesame-laden Dandanmen Noodles

奈良のあんぽ柿とクリームチーズ最中

Nara's Anpo Persimmon and Cream Cheese Monaka

温かい杏仁豆腐 冷たい杏仁豆腐

Warm Almond Tofu Cold Almond Tofu

杉林漢高山茶 黒い胡麻団子

Shanlin Han high mountain tea Deep-Fried Black sesame Balls

¥1,5000(税込み、サ別)

