

# ~코스 요리~

企画会席

요리내용은 매달 바뀝니다. 이번달 요리내용은 스태프에게 물어주시기 바랍니다.



사진은 나라야마 이미지

◆ **NARAYAMA**...¥11,000 (세금,서비스료 포함)

平城山会席

제철의 식재료로 만드는 일본 요리의 풀코스

◆ **AKISINO**...¥9,000 (세금,서비스료 포함)

秋篠会席

메인으로 국산 흑소 등심스테이크를 쓴 코스 요리

◆ **SAHOGAWA**...¥7,000 (세금,서비스료 포함)

佐保川会席

본격적인 일본 요리의 종류를 줄이고 저렴한 가격이 된 코스 요리



# ~플레이트~

御膳・弁当

◆ **MANYOU**...₩5,000 (세금,서비스료 포함)

万景弁当

나라현산의 식재료와 향토요리를 많이 모아 만드는 도시락



◆ **IRODORI**...₩5,000 (세금,서비스료 포함)

彩り御膳

도기판을 써서 손님이 직접 고기나 야채를 구워 드시는 진지



# ~일품 요리~

一品料理

※요리에 따라 시간이 소요됩니다. 양해해 주십시오

## ◆ 모듬 생선회...₩2,000 (세금,서비스료 포함)

造り盛り合わせ

세 종류의 생선회를 담은 요리. 내용은 날에 따라 다릅니다

## ◆ 모듬 튀김...₩1,800 (세금,서비스료 포함)

天婦羅盛り合わせ

세우, 야채, 흰살생선의 튀김

## ◆ 모듬 초밥...₩1,500 (세금,서비스료 포함)

寿司盛り合わせ

다섯 종류의 초밥을 담은 요리

## ◆ 야마토차면 (온·냉) ...₩1,200 (세금,서비스료 포함)

大和茶麵 (温・冷)

일본차를 반죽하고 만든 국수, 국으로 드시는 것과 짝어서 드시는 것을 택하십시오





# ~냄비 요리~

鍋

일인분 주문은 삼가해 주십시오.

## ◆ 스키야키

すき焼き

간장,설탕 등으로 간을 하고 소고기, 야채, 두부 등을 넣어 익힌  
다음 달걀을 풀어 찍어 먹는 냄비 요리

**소고기** 牛...₩8,500 (세금,서비스료 포함)

**닭고기** 鶏...₩7,000 (세금,서비스료 포함)

## ◆ 샤부샤부

しゃぶしゃぶ

다시마 국물에 고기를 살짝 익혀 참깨소스,폰즈를 찍어 먹는 냄비 요리

**소고기** 牛...₩8,500 (세금,서비스료 포함)

**돼지고기** 豚...₩6,000 (세금,서비스료 포함)

## ◆ 미즈타키

水炊き

다시마 국물에 닭고기를 익혀 폰즈를 찍어 먹는 냄비 요리

**닭고기** 鶏...₩7,000 (세금,서비스료 포함)

