

# ~ (宴席上吃的) 高級日式菜餚套餐~

## 企画会席

每個月的菜單內容都不同，這個月的菜單請您詢問服務人員。



平城山会席照片圖像

◆ **NARAYAMA**…¥11,000 (含稅和服務費)

平城山会席

使用當季食材，為最全最豐盛的日本料理套餐

◆ **AKISINO**…¥9,000 (含稅和服務費)

秋篠会席

以日本國內的黑毛和牛為主要食材，高級牛排套餐料理

◆ **SAHOGAWA**…¥7,000 (含稅和服務費)

佐保川会席

正宗日本料理套餐，菜樣少量卻物美價廉



## ~托盤套餐~

御膳・弁当

◆ **MANYOU**…¥5,000 (含稅和服務費)

万景弁当

使用奈良當地所產的食材，以鄉土料理為主的便當



◆ **IRODORI**…¥5,000 (含稅和服務費)

彩り御膳

客人可由自己所好，使用陶板燒烤美味佳餚



# ~單點菜系~

## 一品料理

\* 有些料理可能會花費一些時間，請事先諒解

- ◆ **刺身拼盤**…¥2,000 (含稅和服務費)  
造り盛り合わせ  
三種刺身的拼盤，內容每日變動
- ◆ **天婦羅拼盤 (甜不辣拼盤)** …¥1,800 (含稅和服務費)  
天婦羅盛り合わせ  
蝦・蔬菜・白身魚的天婦羅
- ◆ **壽司拼盤**…¥1,500 (含稅和服務費)  
壽司盛り合わせ  
五種壽司拼盤
- ◆ **大和茶面 (熱・冷)**…¥1,200 (含稅和服務費)  
大和茶麵 (温・冷)  
濃縮了日本茶的麵條，湯類於蘸料 (蘸面) 可供選擇





# ～鍋～

## 鍋

不能點一份餐。

### ◆ 日式火鍋

すき焼き

傳統調料煮鍋，配合雞蛋品嘗的正宗日式火鍋

牛 牛…¥8,500 (含稅和服務費)

雞 雞…¥7,000 (含稅和服務費)

### ◆ 呷哺呷哺 (涮火鍋)

しゃぶしゃぶ

以海帶調湯，將肉輕輕一涮，便可配合芝麻醬或橙醋品嚐

牛 牛…¥8,500 (含稅和服務費)

豚 豚…¥6,000 (含稅和服務費)

### ◆ 雞肉汆鍋

水炊き

以海帶調湯煮鍋，配合橙醋品嚐

雞 雞…¥7,000 (含稅和服務費)

