

【昼】万葉弁当

一段目

豚角奉書巻き 里芋彩り揚げ
紫花豆絞煮 百合根焼き松風 黄金山吹
子持ち公魚甘露煮

二段目

お造り二種盛り 芽物一式

三段目

ローストビーフサラダ

御油物

海老と本ずわい蟹の天婦羅 野菜 大根卸 天出汁

御留椀

味噌仕立 香の物

御飯

奈良県産ひのひかり

御水物

デザート

お米は国内産を使用しております。

お料理内容は、仕入れの都合により変えさせていただきます。ご了承ください。

表示料金はサービス料（10%）と税金が含まれています。



五、四四五円

（サービス料・消費税込み）

MANYO LUNCH BOX

FIRST TIER	Japanese white radish in Braised pork rolls Fried taro with cubic rice crackers Sweet cooked beans Baked Lily bulb and minced chicken on poppy seeds Mixed Yolk of egg and yam wrap in leaves Sweet stewed Smelt with roe
SECONDO TIER	Assorted 2 sorts of fresh slices of raw fishes
THIRD TIER	Roast beef salad
FRIED DISH	Tempura of Shrimp, Snow crab and Vegetables Eggplant, Sweet potato, Green pepper, Shiitake mushroom
SOUP	Miso-based soup
RICE	Rice produced in Nara, Pickles
DESSERT	Dessert



All rice served is domestically produced in Japan.
Ingredients may be changed depending on market conditions.

¥5,445

The left price is the commodity price.
The price in brackets include service charge and 10% consumption tax.

【昼・夜】みやび会席

七、二六〇円

(サービス料・消費税込み)

御先付 紅ずわい蟹の蟹味噌和え 水菜

御前菜 豚角奉書巻き 里芋彩り揚げ 紫花豆絞煮

菊菜白和え 子持ち公魚甘露煮

御吸物 粕仕立て 海老 里芋 菊菜 柚子

御造り お造り三種盛り 芽物一式

御焼物 銀鱈味噌焼き

御温物 小豆道明寺 銀餡 溶き山葵

御飯 奈良県産ひのひかり 香の物

御留椀 味噌仕立

御水物 苺ゼリー

お米は国内産を使用しております。お料理内容は、仕入れの都合により変えさせていただきます。表示料金はサービス料(10%)と税金が含まれています。

Lunch & Dinner MIYABI

AMUSE-BOUCHE	Dressing Snow crab miso with Mizuna greens
APPETIZER	Dressing Cod roe sea urchin with Scallop string Vegetable roll in Persimmon Pacific saury roll in burdock Deep fried sesame potato Steamed ball of Japanese- yam in chestnut looks like chestnut
CLEAR SOUP	Sake lees based soup in Shrimp, Taro, Kikuna and Yuzu citron
TSUKURI	Assorted 3 sorts of fresh slices of raw fishes, Sprouts
GRILLED DISH	Grilled Silver cod on Miso sauce
BOILED DISH	Steamed Glutinous Rice Flour wrap the Red bean, chicken meat With thin starchy sauce, wasabi
SOUP	Miso-based soup
RICE	Rice produced in Nara, Pickles
DESSERT	Strawberry flavor jelly in Strawberry



All rice served is domestically produced in Japan.
Ingredients may be changed depending on market conditions.

¥7,260

The left price is the commodity price.
The price in brackets include service charge and 10% consumption tax.

【夜】和洋折衷 彩

九,〇〇〇円

(サービス料・消費税込み)

御先付 紅ずわい蟹の蟹味噌和え 水菜

御前菜 豚角奉書巻き 里芋彩り揚げ 紫花豆綾煮

菊菜白和え 子持ち公魚甘露煮

御吸物 粕仕立て 海老 里芋 菊菜 柚子

御造里 甘鯛松笠揚げのサラダ仕立て

御温物 小豆道明寺 銀餡 溶き山葵

御台物 シルキービーフフィレ肉のステーキ 赤ワインソース

御飯 奈良県産ひのひかり 香の物

御留椀 味噌仕立

御水物 苺ゼリー

お米は国内産を使用しております

お料理内容は、仕入れの都合により変えさせていただく場合がございます。
表示料金はサービス料(10%)と税金が含まれています。

Dinner: IRODORI

AMUSE-BOUCHE	Dressing Snow crab miso with Mizuna greens
APPETIZER	Japanese white radish in Braised pork rolls Fried taro with cubic rice crackers Sweet cooked beans Dressing mashed tofu salad in Kikuna vegetables Sweet stewed Smelt with roe
CLEAR SOUP	Sake lees based soup in Shrimp, Taro, Kikuna and Yuzu citron
TSUKURI	Fried with scales on tilefish looks like pine cone Salad style
BOILED DISH	Steamed Glutinous Rice Flour wrap the Red bean, chicken meat With thin starchy sauce, wasabi
WARM DISH	Silky beef fillet steak with Red wine sauce
SOUP	Miso-based soup
RICE	Rice produced in Nara, Pickles
DESSERT	Strawberry flavor jelly in Strawberry



All rice served is domestically produced in Japan.
Ingredients may be changed depending on market conditions.

¥9,000

The left price is the commodity price.
The price in brackets include service charge and 10% consumption tax.

【夜】白鳳会席

一、〇〇〇円

(サービス料・消費税込み)

御先付 紅ずわい蟹の蟹味噌和え 水菜

御前菜 豚角奉書巻き 里芋彩り揚げ 紫花豆絞煮

菊菜白和え 子持ち公魚甘露煮

御吸物 粕仕立て 海老 里芋 菊菜 柚子

御造里 お造り五種盛り 芽物一式

御焼物 ミナミイセエビ練玉味噌焼き

御油物 甘鯛松笠揚げ

御飯 奈良県産ひのひかり 香の物

御留椀 味噌仕立

御水物 苺ゼリー

お米は国内産を使用しております。お料理内容は、仕入れの都合により変えさせていただく場合がございます。
表示料金は本体価格です。()内の料金はサービス料・消費税10%を含みます。

Dinner: HAKUHO

AMUSE-BOUCHE	Dressing Snow crab miso with Mizuna greens
APPETIZER	Japanese white radish in Braised pork rolls Fried taro with cubic rice crackers Sweet cooked beans Dressing mashed tofu salad in Kikuna vegetables Sweet stewed Smelt with roe
CLEAR SOUP	Sake lees based soup in Shrimp, Taro, Kikuna and Yuzu citron
TSUKURI	Assorted 5 sorts of fresh slices of raw fishes, Sprouts
GRILLED DISH	Lobster grilled with mixed egg yolk and miso cream sauce
FRIED DISH	Fried with scales on tilefish looks like pine cone
SOUP	Miso-based soup
RICE	Rice produced in Nara, Pickles
DESSERT	Strawberry flavor jelly in Strawberry



All rice served is domestically produced in Japan.
Ingredients may be changed depending on market conditions.

¥11,000

The left price is the commodity price.
The price in brackets include service charge and 10% consumption tax.

一品料理【夜】

À-la-carte Menu (Dinner)

造りの盛り合わせ	5種盛り	¥3,025
	3種盛り	¥2,117
Assorted Sashimi, slices of raw fish and seafood		
本ずわい蟹の天婦羅		¥5,000
本ずわい蟹5本 野菜4種		
Snow Crab & Vegetable Tempura(5 crab legs,4vegetable)		
イセエビの焼きもの(1匹)		¥13,000
Ise lobster grilled with miso(1whole Ise lobster)		
シルキービーフフィレ肉のステーキ(60g)		¥4,000
Beef FilletSteak		
ご飯セット(ご飯・味噌仕立・香の物)		¥600
Rice, Miso soup and Pickles		

品切れの際はご了承下さいませ。

Please understand in the case of absence of foods.

お米は国内産を使用しております。

All rice served is domestically produced in Japan.

表示料金はサービス料(10%)と税金が含まれています。

All prices include 10% service charge and 10% consumption tax.