

17:00~21:30 (L.O. 21:00)

ADULT/ 大人¥ 6,600

CHILDREN / お子様 ¥ 3,300 (7-12 years old/歳)

Alcohole Free Flow

ADULT/大人.......¥9,900

TRATTORIA

PONTE NARA

Prices include comsumption tax and 10% service charge 表示金額には、消費税及びサービス料 10%が含まれております



DINNER BUFFET MENU

SALAD

朝どれトマトのカプレーゼ(発酵セロリ) ブロッコリー アンチョビ風味 NOVOTEL ポテトサラダ グリーンリーフ / プチトマト / 大根・ビーツジュリアン

DRESSING

パセリ&ケール / 奈良県産苺 / 大和野菜 / 奈良漬けの酒粕

APPETIZER

3種のゼッポリーニ - プレーン・青のり・チーズ -大和根菜のカポナータ 奈良県産カリフラワーのタブレ 大和大鉄砲豆豆腐のフムス スモークした鰤のカルパッチョ 紅芯大根のラヴィゴットソース 魚介のベニエ カレー風味

MAINS

ヤマトポークバラ肉と白いんげん豆の煮込み 大和茶と昆布でマリネした国産サーロインのロティ - 赤ワインソース -NOVOTEL 竜田揚げ 麹でファリネ - 発酵ブルーベリーソース -アクアパッツァ トリッパのトマト煮込み 大和ポークのカレー

* 平日限定

大和橘と生姜でマリネした奈良県産郷ポークのロティ・ガストリックソース -

* 週末限定 大和牛 ヤマトポークハンバーグ

SUPER FOOD

クルミ / 煎り豆・黒大豆 / スピルリナクルトン オリーブ / 松の実 / ゴジベリー ドライフルーツ / パンプキンシード

PASTA

蟹と結崎ねぶかのオイルパスタ 十津川柚べし 国産牛頬のペンネ トリュフ風味 アンコウとトマトのパスタ NOVOTEL 熟成レモン 奈良漬けのオイルパスタ

PIZZA

大和寒熟ほうれん草と奈良原木しいたけのピザ 大和根菜のオルトラーナ 天日干しトマトのマルゲリータ クワトロフォルマッジ - 奈良漬け & あまづらせん -発酵ジャガイモのピザ - 木まじめミスト -

DESSERT

モンブラン 大和橘の香り 奈良県産みかんとチョコレートムース 南瓜のクレームキャラメル 柿最中 - 白餡・吉野柿ジャム・エスプーマクリーム -清酒のティラミス 柿の葉茶粥 季節の奈良果物のコンポート フルーツカクテル - ハーブ・スピルリナ -ガトーショコラ/ミルクレープ チョコレートブラウニー/抹茶ブラウニー/苺ブラウニー ガトーフロマージュ/ふじリンゴのケーキ/安納芋のケーキ ティラミス/バスクチーズケーキ

TRATTORIA

PONTE NARA

メニュー内容は仕入れ状況等により、変更となる場合がございます。

DINNER BUFFET MENU

SALAD

Caprese with Freshly Picked Tomato - Fermented celery -Broccoli with Anchovies **NOVOTEL Potato Salad** Green Leaf / Cherry Tomato / Radish and Beets Julienne

DRESSING

Kale & Parsley / Strawberry Yamato Vegetables / Nara Pickled Rice Malt

APPETIZER

3 kinds of Zeppolini - Cheese, Green Paste, Plain -Yamato Root Vegetable Caponata Nara Tabbouleh with Cauliflower and Yamato Soy Bean Tofu Hummus Smoked Bonito and Red Radish Carpaccio with Raugot Sauce Seafood Beignets with Curry Flavor

MAINS

Stewed YAMATO Pork Belly and White Beans Yamato Tea and Kelp Marinated Domestic Sirloin with Red Wine Sauce NOVOTEL Tatsuta Fried Koji de Farine - Fermented Blueberry Sauce -Yamato Pork Roti Marinated in Yamato Tea with Ginger Sauce Acqua Pazza / Stewed tripe with Tomato / YAMATO Pork Curry

*Weekday only Yamato Tachibana and Ginger Marinated YAMATO Pork Roti with Gastrique Sauce

*Weekend only YAMATO Beef YAMATO Pork Hamburger Steak

SUPER FOOD

Walnut / Roasted beans and black soybeans Spirulina croutons / Olive / Pine nuts / Wolfberry Dried fruits - Strawberry - / Pumpkin seeds

PASTA

Crab and Yuzaki Nebuka Oil Pasta - Totsugawa Yubeshi -Domestic Beef Cheek Penne with Truffle Flavor Anglerfish and Tomato Pasta with Novotel Aged Lemon Nara Pickled Oil Pasta

PIZZA

Yamato Cold Ripe Spinach and Nara Mushroom Pizza Yamato Root Vegetable Ortolana Sun-dried Tomato Margherita Quattro Formaggi - Nara Pickled Veggies & Sweet and Sour -Pizza with Fermented Potato and Wood Majime Mist

Montblanc Infused with Yamato Tachibana

DESSERT

Nara Prefecture Oranges and Chocolate Mousse Pumpkin Crème Caramel Refined sake Tiramisu Persimmon Leaf Tea Porridge, Compote of Seasonal Nara Fruits Crispy Rice Wafers with Persimmon - Persimmon jam / Espuma Cream / Sweet white bean paste -Fruit Cocktail - Herb, Spirulina -Gateau Chocolat / Mille-feuille / Chocolate Brownie Green Tea Brownie / Strawberry Brownie / Cheesecake Fuji Apple Cake / Sweet Potato Cake / Tiramisu / Basque Cheesecake

TRATTORIA

PONTF NARA

The contents of the menu are subject tochange depending on the purchase situation.



BOTTLED BEER

Super Dry

スーパードライ

WINES

Sparkling / White / Red

スパークリング / 白 / 赤

COCKTAIL

Gin Lemon Sour / High Ball / Cassis Orange / Campari Orange Gin Tonic / Moscow Mule / Cuba Libre / Tequila Sunrise / Paloma

ジンレモンサワー / ハイボール / カシスオレンジ / カンパリオレンジ ジントニック / モスコミュール / キューバリブレ / テキーラサンライズ / パローマ

SOFT DRINKS

Orange / Grapefruits / Coke / Ginger Ale / Oolong tea

オレンジ / グレープフルーツ / コーラ / ジンジャエール / ウーロン茶

TRATTORIA

PONTE NARA

メニュー内容は仕入れ状況等により、変更となる場合がございます。