



# DINNER BUFFET MENU

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

ADULT/ 大人 ..... ¥ 6,600

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

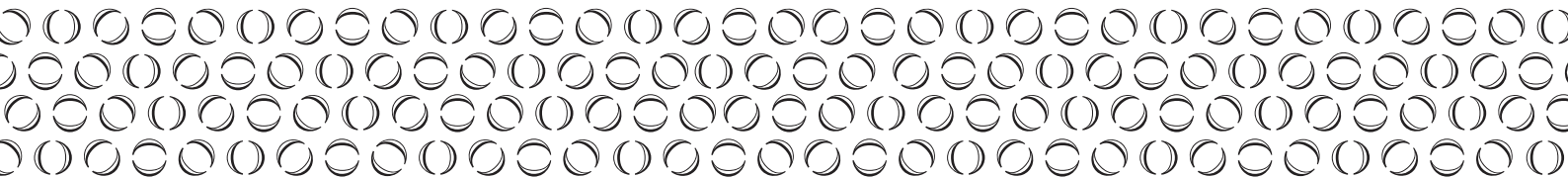
## Alchole Free Flow

ADULT/ 大人 ..... ¥9,900

TRATTORIA

PONTE NARA

Prices include consumption 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

高原トマトのカプレーゼ 発酵セロリ塩  
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  
アーリーレッド

## DRESSING

パセリ & ケール / 奈良県産苺  
大和野菜 / 奈良漬の酒粕

## APPETIZER

奈良原木椎茸と桜のソテー  
春キャバツのヴァポレー  
魚介のフリット 桜風味  
スモークしたヒラメ、ビーツのラヴィゴットソース  
桜エビとカブのアーリオオーリオ パルミジャーノ  
高原トマトのガスパチョ  
大和大鉄砲豆のフムス

## MAINS

大和肉鶏の炭火焼き その肝のソース  
子羊とインゲン豆のトマト煮込み  
アクアパッツァ  
NOVOTEL 竜田揚げ 麴でファリネ - 発酵ブルーベリーソース -  
大和ポークのカレー

ほうじ茶香るローストビーフ 赤ワインソース \*平日のみ  
大和牛 ヤマトポークのハンバーグ \*週末のみ

## 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 / キヌアミックス  
ドライフルーツ / パンプキンシード

## PASTA&RISOTTO

アサリ、菜の花のトマトパスタ  
白魚とポツタルガのパスタ

## PIZZA

自家製ヤマトポークのサルシッチャとフリアリエッリ  
春野菜のオルトラーナ  
トマトのマルゲリータ  
クワトロフォルマッジ - 奈良漬 & あまづらシロップ -  
発酵ジャガイモのピザ - 木まじめミスト - 野迫川わさび

## DESSERT

春鹿のジュレ  
植村牧場のパンナコッタ  
柿最中 - 白餡・吉野柿ジャム・エスプーマクリーム -  
ミルフィーユ 大和橘の香り  
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  
チョコレートケーキ / ストロベリーケーキ  
レアチーズケーキキャラメル

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。

2025.03.1

# 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  
Early Red

## DRESSING

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

## HOT APPETIZER

Sautéed Nara Wild Shiitake Mushrooms with Cherry Blossoms  
Spring Cabbage Vapore  
Fried Seafood with Cherry Blossom Flavor  
Smoked Flounder with Beet Ravigote Sauce  
Sakura Shrimp and Turnip Aglio, olio with Parmigiano  
Highland Tomato Gazpacho  
Nara Large Snap Beans Hummus

## MAINS

Charcoal-grilled Yamato Chicken with Liver Sauce  
Lamb and Green Bean Tomata Stew  
Acqua Pazza  
Yamato Pork Curry  
  
Roast Beef with the Aroma of Roasted Green Tea and Red Wine Sauce  
\*Weekdays Only  
  
Yamato Beef Hamburger Steak with Demi-glace Sauce  
\*Weekend Only

## SUPER FOOD

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

## PASTA & RISOTTO

Tomato Pasta with Clams, Sakura Shrimp and Rapeseed Flower.  
Japanese Icefish Bottarga Pasta

## PIZZA

Yamato Pork Salsiccia and Friarielli  
Spring Vegetable Ortolana  
Yamato Cold Ripe Spinach and Nara Mushroom Pizza  
Tomato Margherita  
Quattro Formaggi - Nara Pickled Veggies & Sweet and Sour -  
Pizza with Fermented Potato and Wood Majime Mist, Nosegawa Wasabi

## DESSERT

Spring Deer Sake Jelly  
Uemura Farm's Panna Cotta  
Crispy Rice Wafers with Persimmon  
- Persimmon jam / Espuma Cream / Sweet white Bean Paste -  
Yamato Tachibana Mille-feuille  
Persimmon Leaf Tea Porridge, Compote of Seasonal Nara Fruits  
Fruit Cocktail - Herb, Spirulina -  
Gateau Chocolat / Chocolate Cake / Strawberry Cake  
Rare Cheesecake Caramel

TRATTORIA

# PONTE NARA

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

2025.03.1