

DINNER BUFFET MENU

SALAD

高原トマトのカプレーゼ 発酵セロリ塩 

ピーマンとブロッコリーのアンチョビ風味
～奈良県産桑の香草パン粉～  

ロシア風ポテトサラダ  

グリーンリーフ   / 海藻サラダ  

アーリーレッド   / プチトマト  

DRESSING

パセリ&ケール   / 奈良県産苺 

大和野菜  / 奈良漬の酒粕 

APPETIZER

エスカルゴと大和野菜のアヒージョ

国産牛ハツのコンフィのカルパッチョ ～大和橘と十津川村柚べし～

奈良県産寒熱ほうれん草のスフォルマート  

ムール貝の白ワイン蒸し 大和橘の香り

豚ロースのヴィッテロトンナート

大和野菜のパーニャカウダソース 

白菜と白いんげん豆のズッパ  

MAINS

牛肉の赤ワイン煮 ブラザード ポレンタ添え 

牛肉のステーキ バルサミコ・パルメザン 

白身魚のアルブッコ 奈良県産レモンのトマトソース  

NOVOTEL 竜田揚げ 麴でファリネ  
-発酵ブルーベリーソース-

ヤマトポークのカレー     

RICE

農家直送 葛城市産 ひのひかり  

SUPER FOOD

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

PASTA

リゾット アルパローロ 

大和牛・ヤマトポークのタヤリン ポロネーゼ  

PIZZA

十津川村キノコとヤマトポーク
自家製サルシッチャのピザ  

大和野菜のオルトラーナ  原木切りたての生ハムをお好きなだけ

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-   

マリナーラ  

DESSERT

奈良吉野ひのきのジュレ 奈良県産柿

ブラッドオレンジのパナコッタ 

柿最中 -白餡、吉野柿ジャム、植物性ホイップクリーム-
清酒のティラミス   

ボネ アマレットの香り   

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-

プラントベース ガトーショコラ  

ケーキ(チョコレート、ストロベリー)   

レアチーズケーキキャラメル   

アレルギー表示一覧(8品目)



 ...vegetarian ベジタリアン  ...vegan ヴィーガン

アレルギーのあるお客様や 食事制限のあるお客様は ご注文の際にスタッフにお申し付けください

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。

2026.2.1

DINNER BUFFET MENU

SALAD

Caprese with Freshly Picked Tomato - Fermented Celery - 

Bell Pepper & Broccoli, Anchovy Style - Nara Mulberry Herb Breadcrumbs -  

Russian-Style Potato Salad  

Green Leaf   / Seaweed Salad  

Early Red   / Cherry tomato  

DRESSING

Kale & Parsley   / Strawberry 

Yamato Vegetables  / Nara Pickled Rice Malt 

APPETIZER

Escargot and Yamato Vegetable Ajillo

Domestic Beef Heart Confit Carpaccio

Yamato Tachibana Citrus & Totsukawa Village Yuzu-beshi (Fermented Yuzu)

Nara-Grown Cold-Ripened Spinach Sformato  

White Wine-Steamed Mussels with Yamato Tachibana Citrus
Pork Loin Vitello Tonnato-Style

Yamato Vegetables with Bagna Cauda Sauce 

Napa Cabbage and White Bean Zuppa  

MAINS

Red Wine-Braised Beef (Brasato) with Polenta 

Beef Steak with Balsamic and Parmesan 

White Fish Al Burro with Nara Lemon Tomato Sauce  

NOVOTEL Tatsuta Fried Koji de Farine - Fermented Blueberry Sauce -  

YAMATO Pork Curry     

RICE

Hinohikari rice (Produced by Mr.Ikehara in Katsuragi City)  

SUPER FOOD

Walnut / Roasted beans and black soybeans

Spirulina croutons / Olive / Roasted linseed / Wolfberry

Dried fruits - Strawberry - / Pumpkin seeds

PASTA

Risotto al Barolo 

Tajarin Ragù with Yamato Beef & Yamato Pork  

PIZZA

Totsukawa Village Mushroom
& Homemade Yamato Pork Salsiccia Pizza  

Yamato Vegetable Ortolana  Freshly sliced prosciutto carved from the whole ham in our live kitchen

Tomato Margherita  

Quattro Formaggi - Nara Pickled Veggies & Sweet and Sour -  

Pizza with Fermented Potato and Kimajime Mist / Nosegawa Wasabi   

Marinara  

DESSERT

Nara Yoshino Cypress Jelly with Nara Prefecture Persimmons

Blood Orange Panna Cotta 

Crispy Rice Wafers with Persimmon

Persimmon jam / Fresh Cream

Sweet white Bean Paste / Plant-Based Whipped Topping

Japanese Sake Tiramisu   

Bunet with a Hint of Amaretti   

Persimmon Leaf Tea Porridge, Compote of Seasonal Nara Fruits

Fruit Cocktail - Herb, Spirulina -

Plant based Gâteau  

Chocolate Cake    Strawberry Cake   

Rare Cheesecake Caramel   

FOOD ALLERGENS BIG-8



Shrimp



Crab



Wheat



Buckwheat



Egg



Milk



Peanut



Walnut

 ...vegetarian  ...Vegan

Customers with allergies or dietary restrictions, please inform our staff when placing your order.

TRATTORIA

PONTE NARA

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

2026.2.1