

# LUNCH 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

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

NOVOTEL 竜田揚げ 麴でファリネ-発酵ブルーベリーソース-  

白身魚のアルブッコ 奈良県産レモンのトマトソース  

ヤマトポークのカレー     

ヤマトポークのグリエ 

\* 平日のみ

\* 週末のみ

バルサミコソース ゴルゴンゾーラソース

## 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

\* 平日のみ

大和牛・ヤマトポークのボロネーゼパスタ 

\* 週末のみ

古都麦 大和牛・ヤマトポークのボロネーゼパスタ 

奈良漬とムール貝のパスタ 

## PIZZA

十津川村産どっさりキノコと  
自家製サルシッチャのピッツァ  

大和野菜のオルトラーナ  \* 週末のみ  
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-

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-

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)



えび

かに

小麦

そば

卵

乳

落花生

くるみ

 ...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

# LUNCH 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
- 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

- NOVOTEL Tatsuta Fried Koji de Farine - Fermented Blueberry Sauce -  
- White Fish Al Burro with Nara Lemon Tomato Sauce  
- YAMATO Pork Curry     
- Grilled Yamato Pork with Balsamic Sauce  \*Weekdays Only
- Grilled Yamato Pork with Gorgonzola Sauce  \*Weekend Only

## 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

- \*Weekdays Only  
Yamato Beef & Yamato Pork Bolognese Pasta  
- \*Weekend Only  
Yamato Beef &  
Yamato Pork Bolognese Pasta made with Miyako Wheat 
- Nara-style Pickled Vegetables and Mussel Pasta 

## PIZZA

- Totsukawa Village Mushroom  
& Homemade Yamato Pork Salsiccia Pizza  
- Yamato Vegetable Ortolana  \*Weekend Only  
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
- Tiramisu   
- 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