

# TRATTORIA PONTE NARA

## LUNCH BUFFET MENU

供应时间: 11:30-14:00 (L.O.13:45)

菜单内容可能因采购情况而变更。  
如有过敏或饮食限制, 请在点单时告知工作人员。

### Salad (沙拉)

Novotel 沙拉 / 生菜 / 西兰花 / 红洋葱 / 海藻沙拉, 番茄 / 烟熏三文鱼 / 软萨拉米 / 奶酪

### Dressing (酱汁)

欧芹&羽衣甘蓝 / 草莓 / 大和蔬菜 / 奈良腌渍米麦芽

### Appetizer (前菜)

蜗牛&大和蔬菜蒜香油, 奈良冷熟成菠菜蛋奶酥 (Sformato), 白葡萄酒蒸贻贝 (橘子风味), 猪里脊金枪鱼酱风味 (Vitello Tonnato), 大和蔬菜巴尼亚考达, 白菜&白豆汤

### Mains (热菜)

Novotel 竜田炸鸡 (麴面衣) 发酵蓝莓酱, 白身鱼黄油柠檬番茄酱 (奈良柠檬)  
大和猪咖喱, 大和猪香醋烤 (工作日), 大和猪冈贡佐拉烤 (周末)

### Rice (米饭)

日之光米 (葛城市 池原先生出品)

### Super Food (超级食物)

核桃 / 烤豆&黑豆, 螺旋藻面包丁 / 橄榄 / 烤亚麻籽 / 枸杞, 藜麦混合 / 干果 / 草莓 / 南瓜籽

### Pasta (意面)

大和牛&大和猪肉酱意面 (周末/工作日), 奈良风腌菜&贻贝意面

### Pizza (披萨)

十津川蘑菇&自制大和猪香肠, 大和蔬菜田园披萨 (工作日新鲜大和蔬菜), 番茄玛格丽特, 四种芝士 (奈良腌菜&酸甜), 发酵土豆&木桶熟成味噌&野迫川山葵, 玛丽娜拉 (素食/纯素标记)

### Dessert (甜品)

奈良吉野松木果冻 (奈良柿), 血橙奶冻, 柿叶米脆&柿子酱/鲜柿/甜白豆沙/植物奶油, 提拉米苏, 柿叶粥&奈良时令水果蜜渍 (水果鸡尾酒/香草/螺旋藻), 植物基蛋糕 (标记), 巧克力蛋糕 / 草莓蛋糕, 稀有芝士蛋糕 (焦糖)

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

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。

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

2026.2.1