

# LUNCH COURSE

## APPETIZER

前菜

Pork Loin Vitello Tonnato-Style with Marinated Nara Beetroot  
豚ロースのヴィッテロ・トンナート 奈良県産ビーツのマリネ

## MAIN

メイン

Please choose from below.

下記よりお料理を一品お選びください

Carbonara with Homemade Pancetta and Free-Range Eggs  
自家製パンチェッタと平飼い卵のカルボナーラ

Margherita Pizza with Nara-Grown Miyako Wheat and Spelt  
奈良県産古都麦とスペルト小麦のマルゲリータ

Pan-Seared White Fish with White Wine Sauce, Scented with Yamato Tachibana  
白身魚のボワレ 白ワインソース ～大和橘の香り～  
(+ ¥ 320)

Red Wine-Braised Beef (Brasato) with Polenta  
牛肉の赤ワイン煮込み・ブラザード ポレンタ添え  
(+ ¥ 540)

## DESSERT

デザート

Rich Piedmont-Style Chocolate Pudding "Bonet"  
イタリア・ピエモンテ 濃厚なチョコレートプリン "ボネ"

コーヒーまたは紅茶

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。

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

2026.02.01-03.14