

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 
- ブロッコリーのアンチョビ風味  
- 春キャベツのグリエ アンチョビクリームソース  
- 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ベニエ ～桜の香り～  
- 銀鮭のカルパッチョ 松の実のソース+津川村柚べしナッツ類が含まれています
- 奈良県産春野菜のスフォルマート  
- ムール貝の白ワイン蒸し 大和橘の香り
- トリッパのトマト煮込み奈良県産茄子のオープン焼き  
- 奈良県産玉葱のロティ パルメザン風味 
- カチュッコ～魚介のトマトスープ～ 

MAINS

- *平日のみ
- ばあく豚のグリエ パルメザン・バルサミコ 
- *週末のみ
- 牛肉のタリアータ バルサミコ・パルメザン 
- 干し鰯のリヴォルネーゼ
- 大和肉鶏の煮込み～トスカーナ風～  
- NOVOTEL 竜田揚げ 麩でファリネ  
- 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 ナッツ類が含まれています

- 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

- 奈良県産春野菜とトマトと生ハムのリゾット
- 奈良県産ばあく豚のスモーククリームタリアテッレ  

PIZZA



- 奈良県産えんどう豆とばあく豚の自家製サルシッチャのピザ  
- 大和春野菜のオルトラーナ   原木切りたての生ハムをお好きにだけ
- 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、野迫川わかび-    
- マリナーラ  

DESSERT

- 奈良吉野ひのきのジュレ 奈良県産柿
- 植村牧場牛乳と自家製リコッタのパンナコッタ 
- 柿最中  - 白餡、吉野柿ジャム、植物性ホイップクリーム-
- 苺のティラミス ～吉野柿の葉～    
- ズッパイングレーゼ   
- 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) FOOD ALLERGENS BIG-8 + アーモンド(Almond)



 ...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。

2026.4.1

DINNER BUFFET MENU







SALAD

- Caprese with Freshly Picked Tomato - Fermented Celery - 
- Broccoli, Anchovy Style  
- Grilled Spring Cabbage with Anchovy Cream Sauce  
- Green Leaf   / Seaweed Salad  
- Early Red   / Cherry tomato 

DRESSING

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

APPETIZER

- Escargot and Yamato Vegetable Beignets with a Hint of Cherry Blossom  
- Silver Salmon Carpaccio with Pine Nut Sauce Contains nuts and Totsukawa Village Yubeshi
- White Wine-Steamed Mussels with the Aroma of Yamato Tachibana
- Tomato-Braised Trippa with Oven-Roasted Nara Eggplant  
- Nara Onion Roti with Parmesan Flavor 
- Cacciucco -Seafood Tomato Soup- 

MAINS

- Grilled Baaku Pork with Parmesan and Balsamic *Weekdays Only 
- Beef Tagliata with Balsamic & Parmesan *Weekend Only 
- Dried Cod in Livorno-Style Sauce
- Tuscan-Style Stew of Yamato Chicken  
- NOVOTEL Tatsuta Fried Koji de Farine-Fermented Blueberry Sauce-  
- Yamato Pork Curry     



RICE

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

SUPER FOOD Contains nuts

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




PASTA

- Risotto with Nara Spring Vegetables, Tomato, and Prosciutto
- Tagliatelle with Smoked Cream and Nara Baaku Pork  

PIZZA

- Pizza with Nara Peas and Homemade Baaku Pork Salsiccia  
- Yamato Spring Vegetable Ortolana  
- 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
- Panna Cotta with Uemura Farm Milk and Homemade Ricotta 
- Crispy Rice Wafers with Persimmon 
 - Persimmon jam / Fresh Cream
 - Sweet white Bean Paste / Plant-Based Whipped Topping
- Strawberry Tiramisu -Yoshino Persimmon Leaf-    
- Zuppa Inglese    
- Persimmon Leaf Tea Porridge, Compote of Seasonal Nara Fruits
- Fruit Cocktail - Herb, Spirulina -
- Plant based Gâteau  
- Chocolate Cake     Strawberry Cake    
- Rare Cheesecake Caramel    

アレルギー表示一覧(8品目) FOOD ALLERGENS BIG-8 +アーモンド(Almond)



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.

2026.4.1