

# LUNCH BUFFET MENU

11:30~14:00 (L.O. 13:45)

ADULT/ 大人 ..... ¥ 3,520

CHILDREN / お子様 ..... ¥ 1,760  
(7-12 years old/ 歳)

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

# LUNCH BUFFET MENU

Weekend / Holiday














土日祝11:30~14:00 (L.O. 13:45)

ADULT/ 大人 .....	¥ 3,980
CHILDREN / お子様 .....	¥ 1,990
(7-12 years old/ 歳)	

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

# LUNCH 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~    
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

NOVOTEL 竜田揚げ 麩でファリネ-発酵ブルーベリーソース-    
干し鱈のリヴォルネーゼ  
ヤマトポークのカレー       
\*平日のみ  
ばあく豚のハーブプロティ マスタードソース    
\*週末のみ  
ばあく豚のグリエ パルメザン・バルサミコ 






## 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  
エンドウ豆味噌のカーチョ・エ・パーベ    
\*週末のみ  
奈良県産ばあく豚のスモーククリームタリアテッレ    
奈良漬とムール貝のパスタ 

## 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   \*週末のみ  
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、野迫川わさび-     
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-  
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)+アーモンド



 ...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

# LUNCH 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
- Nara Spring Vegetable Sformato
- White Wine-Steamed Mussels with Yamato Tachibana Citrus
- Tomato-Braised Trippa with Oven-Roasted Nara Eggplant
- Nara Onion Roti with Parmesan Flavor
- Cacciucco -Seafood Tomato Soup-

## 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 Contains nuts

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

## PASTA

- \*Weekdays Only  
Cacio e Pepe with Peas and Miso
- \*Weekend Only  
Tagliatelle with Smoked Cream and Nara Baaku Pork
- Nara-style Pickled Vegetables and Mussel Pasta

## PIZZA

- Pizza with Nara Peas and Homemade Baaku Pork Salsiccia
- 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
- 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
- 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+Almond



...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.

2026.4.1