

DINNER BUFFET MENU

SALAD

吉野柿のカプレーゼ ～発酵セロリ塩～ 

ブロッコリーアンチョビ風味・パルメザン 

大和野菜のバーニャカウダ 奈良県産酒粕香るバーニャカウダソース 

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  / 奈良漬けの酒粕 

APPETIZER

カジキマグロの燻製カルパッチョ 大和茶・オレンジ

魚介と奈良県産原木シイタケのフリット セージソルト  

トリュフ香るトルティージャ   

ヤマトポークのヴィッテロ・トンナート ～大和橘の香り～  

奈良県産ほうれん草と

リコッタチーズのパイ包み焼き パーニャカウダソース   

十津川村きのこ大和肉鶏のブイヨン  

トリッパのピエモンテ風 ～奈良県産エンドウ豆味噌～  

MAINS

国産牛のローストビーフ 赤ワインソース・バローロ風味  

白身魚のアクアパッツァ  

ばあく豚の炭火焼 きのこクリームソース・十津川村柚べし  

NOVOTEL 竜田揚げ麴でファリネ  

-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・Pilaf

大和橘香るボンゴレビアンコ   

香り豊かなトリュフの生パスタ   

PIZZA

秋シラスとドライトマトのピザ  

奈良県産小麦と十津川村きのこのピッツァ  

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

月見デザートピザ～小倉・白玉～   

奈良県産吉野杉のジュレ

植村牧場牛乳のパンナコッタ・奈良県産柿のコンポート 

柿最中  -白餡,吉野柿ジャム,植物性ホイップクリーム-

春鹿のティラミス～吉野柿の葉の香り～   

ピエモンテ風チョコレートプリン ボネ   

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)



えび



かに



小麦



そば



卵



乳



落花生



くるみ



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