

期間限定 平成28年12月1日〜平成29年2月28日

冬の 大和膳

大和食材を中心とした四季折々のお食事をお楽しみください。

- 【小鍋立て】 ヤマトポークのすき焼き風鍋
- 【八寸盛合せ】 冬の大和のにぎわい盛合せ
ぶり醤油焼き 大和野菜の練り天
出汁巻玉子 揚げ小芋
大和芋磯部揚げ 大和焼ねぎ地味噌
- 【酢の物】 大和の柿なます
- 【焚合せ】 手作りがんもの炊いたん
- 【お造り】 冬の味覚2種盛合せ
鮪(まぐろ) 鯛(たい)
- 【蒸し物】 浅利と銀杏の茶碗蒸し
- 【お食事】 奈良県産ひのひかり
- 【香の物】 奈良漬味噌
- 【甘味】 葛餅



2,160円 (税込)



1,620円 (税込)

- 【小鍋立て】 ヤマトポークのすき焼き風鍋
- 【八寸盛合せ】 冬の大和のにぎわい盛合せ
ぶり醤油焼き 大和野菜の練り天
出汁巻玉子 揚げ小芋
大和芋磯部揚げ 大和焼ねぎ地味噌
- 【酢の物】 大和の柿なます
- 【焚合せ】 手作りがんもの炊いたん
- 【お食事】 奈良県産ひのひかり
- 【香の物】 奈良漬味噌
- 【甘味】 葛餅



2,700円 (税込)

- 【小鍋立て】 ヤマトポークのすき焼き風鍋
- 【八寸盛合せ】 冬の大和のにぎわい盛合せ
ぶり醤油焼き 大和野菜の練り天
出汁巻玉子 揚げ小芋
大和芋磯部揚げ 大和焼ねぎ地味噌
- 【酢の物】 大和の柿なます
- 【焚合せ】 手作りがんもの炊いたん
- 【お造り】 冬の味覚2種盛合せ
鮪(まぐろ) 鯛(たい)
- 【蒸し物】 浅利と銀杏の茶碗蒸し
- 【揚げ物】 天婦羅盛合せ
松葉がに 海老 煮六子 南瓜 青唐
- 【お食事】 奈良県産ひのひかり
- 【香の物】 奈良漬味噌
- 【甘味】 葛餅

■ 3,240円(税込)のお料理もご紹介します

ヤマトポークのすき焼き風鍋 / 冬の大和のにぎわい盛合せ / 大和の柿なます / 手作りがんもの炊いたん / お造り2種盛合せ(鮪・鯛) / 浅利と銀杏の茶碗蒸し / 天婦羅盛合せ / 蓮根まんじゅう / ご飯 / 奈良漬味噌 / 葛餅

ヤマトポーク

優秀な種豚と厳選された母豚から生産された奈良県産豚。肉の中に上質な脂肪が適度に入り、ジューシーな味わいです。

奈良県産豚肉



〒630-8301 奈良県奈良市高畑町1071

JR奈良駅より徒歩約25分 / 近鉄奈良駅より徒歩約15分

ご予約・お問い合わせダイヤル
0742-21-7530

TEL:0742-21-7530 FAX:0742-27-0114

駐車場完備 / 乗用車20台(バスの場合最大8台)まで駐車可能

詳しくは当館ホームページをご覧くださいませ。

なら和み館

検索

