



MENU

LUNCH BUFFET

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

ADULT ¥ 3,520

CHILDREN (7-12 years old) ¥ 1,760

大人 ¥ 3,520

お子様 (7-12 歳) ¥ 1,760

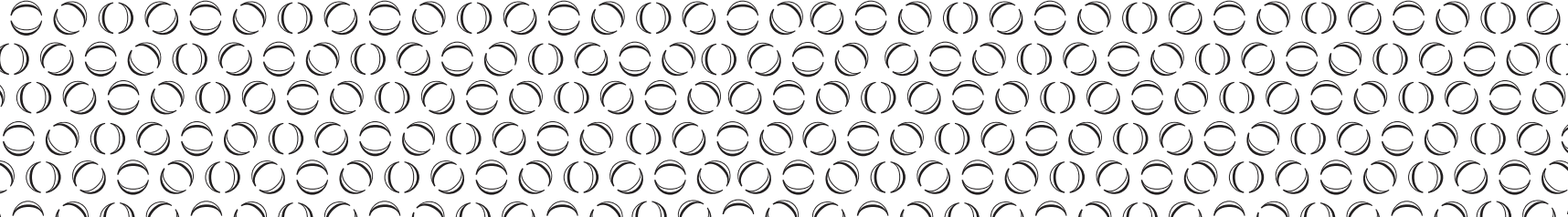
BRUNCH is Only available on Sundays.

日曜日は、ブランチのご提供となります。

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



LUNCH BUFFET MENU

SALAD

大和の菜園 バーニャカウダー
朝どれトマトのカプレーゼ (発酵セロリ)
ブロッコリー アンチョビ風味
NOVOTEL ポテトサラダ
生ハム

DRESSING

パセリ & ケール / 奈良県産苺
大和野菜 / 奈良漬の酒粕

HOT APPETIZER

3種のゼッポリーニ - プレーン / 青のり / チーズ -
魚介のフリットミスト
フェネル香る鶏皮と南京のパルミジャーノかけ

MAINS

アクアパッツァ
NOVOTEL 竜田揚げ 麩でファリネ - 発酵ブルーベリーソース -
大和茶でマリネしたヤマトポークのロティ - ジンジャーソース -
ボッリート・ミスト 3種のソースで
天日干しトマトのピューレ / 大和当帰サルサヴェルデ / 奈良漬ソース
大和ポークのカレー

大和牛のハンバーグ デミグラスソース *週末のみ

SUPER FOOD

クルミ / 煎り豆・黒大豆 / スピルリナクルトン
オリーブ / 松の実 / ゴジベリー / キヌアミックス
ドライフルーツ / パンプキンシード

PASTA&RISOTTO

ポモドーロ - 発酵トマトとエンドウ豆味噌 -
奈良漬のオイルパスタ
カルボナーラ リゾット

PIZZA

天日干しトマトのマルゲリータ
クワトロフォルマッジ - 奈良漬 & あまずらせん -
奈良原木しいたけとラルドのピザ
発酵ジャガイモソースのピザ
木まじめミスト (木桶醤油)
大和野菜のオルトナーラ

DESSERT

ティラミス
柿の葉茶粥 季節の奈良果物のコンポート
柿最中 - 柿ジャム / エスプーマクリーム / 小豆 -
フルーツカクテル - ハーブ / スピルリナ -
クレームキャラメル
ガトーフランボワーズ
ガトーフロマージュ
ガトーショコラ

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。

2024.09.30

LUNCH BUFFET MENU

SALAD

Yamato's Vegetable Garden, Bagna Cauder
Caprese with Freshly Picked Tomato - fermented celery -
Broccoli with Anchovies
NOVOTEL Potato Salad
Prosciutto

DRESSING

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

HOT APPETIZER

3 kinds of Zeppolini - cheese, green paste, plain -
Seafood Frit Mist
Fennel-scented Chicken Skin and Nanjing Parmigiano

MAINS

Acqua Pazza
NOVOTEL Tatsuta Fried Koji de Farine - Fermented Blueberry Sauce -
Yamato Pork Roti Marinated in Yamato Tea with Ginger Sauce
Bollito Mist with 3 kinds of sauces
- Sun-dried Tomato Puree / Yamato Toki Salsa Verde / Nara Pickled Sauce -
Yamato Pork Curry

*Weekend Only

Yamato Beef Hamburger Steak with Demi-glace Sauce

SUPER FOOD

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

PASTA & RISOTTO

Pomodoro - Fermented Tomato and Pea Miso -
Nara Pickled Oil Pasta
Carbonara Risotto

PIZZA

Sun-dried Tomato Margherita
Quattro Formaggi - Nara Pickled Veggies & Sweet and Sour -
Naraharaki Shiitake mushrooms and Lardo's pizza
Pizza with Fermented Potato Sauce
Wood Majime Mist - Wooden Tub Soy Sauce -
Yamato Vegetable Ortonara
Cage-Free Egg Bismarck
Risotto Tea porridge

DESSERT

Tiramisu
Persimmon Leaf Tea Porridge, Compote of Seasonal Nara Fruits
Persimmon - Persimmon jam / Espuma Cream / Red beans -
Fruit Cocktail - Herb, Spirulina -
Crème Caramel
Gateau Framboise
Gateau Fromage
Gateau Chocolat

TRATTORIA

PONTE NARA

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

2024.09.30