

# LUNCH BUFFET MENU

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

ADULT/ 大人 ..... ¥ 3,520

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

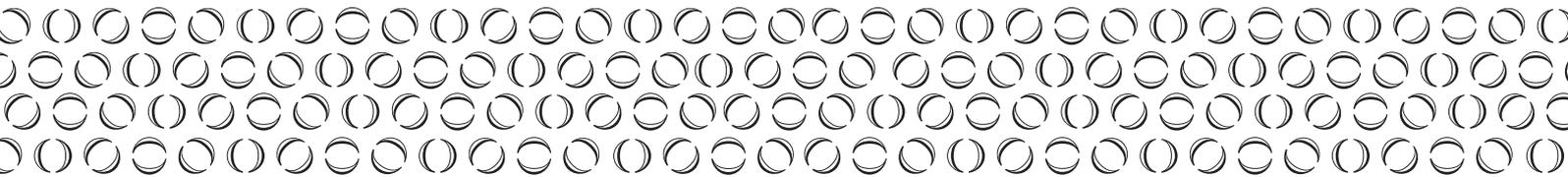
BRUNCH is Only available on Sundays.

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

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  
グリーンリーフ / プチトマト / 大根・ピーツジュリアン

## DRESSING

パセリ & ケール / 奈良県産苺 / 大和野菜 / 奈良漬の酒粕

## APPETIZER

3種のゼッポリーニ - プレーン・青のり・チーズ -  
大和根菜のカポナータ  
奈良県産カリフラワーのタブレ 大和大鉄砲豆腐のフムス  
フェネル香る鶏皮と大和当帰とかぶのパルミジャーノかけ  
魚介のベニエ カレー風味

## MAINS

ヤマトポークバラ肉と白いんげん豆の煮込み  
NOVOTEL 竜田揚げ 麴でファリネ - 発酵ブルーベリーソース -  
アクアパッツァ  
トリッパのトマト煮込み  
大和ポークのカレー  
  
\* 平日限定  
大和橘と生姜でマリネした奈良県産郷ポークのロティ - ガストリックソース -  
  
\* 週末限定  
大和牛 ヤマトポークハンバーグ

## 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  
ドライフルーツ / パンプキンシード

## PASTA

アンコウとトマトのパスタ NOVOTEL 熟成レモン  
奈良漬のオイルパスタ

## PIZZA

大和寒熱ほうれん草と奈良原木しいたけのピザ  
大和根菜のオルトラーナ  
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 & あまづらせん -  
発酵ジャガイモのピザ - 木まじめミスト -

## DESSERT

奈良県産みかんとチョコレートムース  
南瓜のクレームキャラメル  
柿最中 - 白餡・吉野柿ジャム・エスプーマクリーム -  
清酒のティラミス  
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 -  
ガトーショコラ / ミルクレーブ  
チョコレートブラウニー / 抹茶ブラウニー / 苺ブラウニー  
ガトーフロマージュ / ふじリンゴのケーキ / 安納芋のケーキ  
ティラミス / バスクチーズケーキ

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。

2024.12.1

# LUNCH BUFFET MENU

## SALAD

Caprese with Freshly Picked Tomato - Fermented Celery -  
Broccoli with Anchovies  
NOVOTEL Potato Salad  
Green Leaf / Cherry tomato / Radish and Beets Julienne

## DRESSING

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

## APPETIZER

3 kinds of Zeppolini - Cheese, Green Paste, Plain -  
Yamato Root Vegetable Caponata  
Nara Tabbouleh with Cauliflower and Yamato Soy Bean Tofu Hummus  
Fennel-scented Chicken Skin and  
YAMATO Angelica and Turnip with Parmigiano  
Seafood Beignets with Curry Flavor

## MAINS

Stewed YAMATO Pork Belly and White Beans  
NOVOTEL Tatsuta Fried Koji de Farine - Fermented Blueberry Sauce -  
Yamato Pork Roti Marinated in Yamato Tea with Ginger Sauce  
Acqua Pazza / Stewed tripe with Tomato / YAMATO Pork Curry

\*Weekday only

Yamato Tachibana and  
Ginger Marinated YAMATO Pork Roti with Gastrique Sauce

\*Weekend only

YAMATO Beef YAMATO Pork Hamburger Steak

## SUPER FOOD

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

## PASTA

Anglerfish and Tomato Pasta with Novotel Aged Lemon  
Nara Pickled Oil Pasta

## PIZZA

Yamato Cold Ripe Spinach and Nara Mushroom Pizza  
Yamato Root Vegetable Ortolana  
Sun-dried Tomato Margherita  
Quattro Formaggi - Nara Pickled Veggies & Sweet and Sour -  
Pizza with Fermented Potato and Wood Majime Mist

## DESSERT

Nara Prefecture Oranges and Chocolate Mousse  
Pumpkin Crème Caramel  
Refined sake Tiramisu  
Persimmon Leaf Tea Porridge, Compote of Seasonal Nara Fruits  
Crispy Rice Wafers with Persimmon  
- Persimmon jam / Espuma Cream / Sweet white Bean Paste -  
Fruit Cocktail - Herb, Spirulina -  
Gateau Chocolat / Mille-feuille / Chocolate Brownie  
Green Tea Brownie / Strawberry Brownie / Cheesecake  
Fuji Apple Cake / Sweet Potato Cake / Tiramisu /  
Basque Cheesecake

TRATTORIA

# PONTE NARA

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

2024.12.1