



JW MARRIOTT

NARA

Silk Road Dining

シルクロードダイニング プリフィックスランチ Silkroad Dining Prefix Lunch

奈良ジャーニー(3 コース) ￥2,900

前菜もしくはスープ、魚介料理もしくは肉料理、デザート

Nara Journey (3 Course)

Appetizer or Soup, Fish or Meat & Dessert

シーズナル(4 コース) ￥3,800

前菜、スープ、魚介料理もしくは肉料理、デザート

Seasonal (4 Course)

Appetizer, Soup, Fish or Meat & Dessert

JW スペシャル(5 コース) ￥5,800

前菜、スープ、魚介料理、肉料理、デザート

JW Special (5 Course)

Appetizer, Soup, Fish, Meat & Dessert

料金は日本円で、別途消費税・サービス料12%を加算させていただきます

All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 12% Service Charge

食物アレルギーをお持ちの客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

(v): vegan (v): ヴィーガン

前菜 APPETIZER

モッツァレラチーズとフルーツトマトのサラダ
柿酢と奈良産蜂蜜のソース
地元野菜とハーブを使い奈良の自然をイメージ
Mozzarella & Fruit Tomato Salad
persimon vinegar & nara honey dressing
local vegetables & herbs combined to recreate an image of nara's nature

鱈のコンフィ サラダ仕立て + ¥600
オリーブオイル、奈良産銘酒のエスプーマ、(野菜とハーブ)
Japanese Sawara Mackerel Confit & Salad
olive oil, espuma made from nara's famous sake

スープ SOUP

奈良野菜のチャウダースープ クルトン
Nara Vegetable Chowder, Croutons

コンソメスープ “大和奈良” + ¥500
Yamato Nara, Chicken Consommé

料金は日本円で、別途消費税・サービス料12%を加算させていただきます

All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 12% Service Charge

食物アレルギーをお持ちの客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

(v): vegan (v): ヴィーガン

魚介料理

キノコソテー,ピラフ(国産米)とご一緒に提供いたします

FISH & SEAFOOD

SERVED WITH SAUTÉED MUSHROOMS & PILAF

本日鮮魚のソテー 海藻バターソース

Sautéed Fish of the Day, Seaweed Butter Sauce

ボストンロブスター テルミドール ハーフサイズ

+ ¥2,200

Boston Lobster Thermidor Half Size

肉料理

奈良野菜のロースト、マッシュポテトとご一緒に提供いたします

MEAT

SERVED WITH ROASTED NARA VEGETABLES & POTATO PUREE

大和ポークのグリル マスタードと JW Garden ハーブ香草パン粉

酒粕シャルキティエールソース

Grilled Yamato Pork, Mustard & JW Garden Herbs Bread Crumbs,

Charcutière and Sake Lees Sauce

黒毛和牛サーロインのグリルステーキ 柿ジャムとエストラゴンソース

+ ¥4,000

Grilled Kuroge Wagyu Beef Sirloin, Tarragon Sauce, Persimmon Jam

デザート

DESSERT

シャインマスカット チーズムース キャラメルソース

Shine Muscat Cheese Mousse, Caramel Sauce

秋の薫モンブラン ベリーの酸味 バニラアイスクリーム

+ ¥500

Autumn Inspired Mont Blanc, Sour Berry, Vanilla Ice Cream

料金は日本円で、別途消費税・サービス料12%を加算させていただきます

All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 12% Service Charge

食物アレルギーをお持ちの客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

(v): vegan (v): ヴィーガン

ア・ラ・カルトメニュー A LA CART MENU

前菜 APPETIZER

- カプレーゼ ¥2,100
フルーツトマトとバファローモッツァレラチーズ
Caprese
japanese fruit tomato, buffalo mozzarella cheese
- 自家製大和ポークパテ ¥2,550
スパイスチャツネ、バゲット、大和ポーク
House Made Yamato Pork Pate
spiced dry fruit chutney, baguette, locally sourced pork
- 胡麻を塗した県産豆腐 (v) ¥1,450
生姜醤油とご一緒に
Pan Seared Sesame Crusted Tofu (v)
ginger and chili infused soy dipping sauce, locally sourced tofu
- 国産牛レアローストビーフのタルタル ¥3,350
ケッパー、タマネギ、こま、カボチャの種、パルメザンチーズ、メルバトースト
Rare Roast Japanese Beef Ribbons
capers, onion, sesame, pumpkin seeds, parmesan cheese, melba toast

サラダ SALAD

- グリーンサラダ ¥1,700
季節の葉野菜、松の実、チェリートマト、ヒマワリの種、
蜂蜜を使ったドレッシング
リン|カリウム|マグネシウム
Garden Salad
seasonal garden greens, pine nuts, cherry tomato, sunflower seeds,
honey vinegar dressing
phosphorus|potassium|magnesium
- 低温調理したロブスターのサラダ ¥2,900
マイクログリーン、フレッシュマンゴー、マリーローズソース
Poached Lobster Salad
micro greens, fresh mango, marie rose sauce

料金は日本円で、別途消費税・サービス料12%を加算させていただきます

All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 12% Service Charge

食物アレルギーをお持ちの客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

(v): vegan (v) : ヴィーガン

キヌアとアボカドのサラダ ¥1,800
大和野菜、キヌア、アボカド、地元野菜、柿酢と蜂蜜のビネグレット
葉酸塩|リン|マグネシウム
Quinoa and Avocado Salad
locally sourced mixed greens, quinoa, avocado, persimmon and
honey vinaigrette
folate|phosphorus|magnesium

スープ SOUP

本日のスープ ¥1,600
Soup of the Day

スパイシーバターナッツスカッシュスープ ¥1,750
チキンスープ、バターナッツスカッシュ、軽いカレースパイス
Spicy Butternut Squash Soup
chicken broth, butternut squash, light curry spice

コンソメスープ “大和奈良” ¥2,000
奈良天然水、大和肉鶏、トリュフ、大和当帰、ハトムギ
Consommé Soup “Yamato Nara”
nara spring water, yamato chicken, truffle, medicinal herb “yamato touki”
hatomugi barley

コンフォートクラシック COMFORT CLASSICS

クラシックフィッシュ&チップス ¥3,950
鱈、フライドポテト、モルトビネガー
Classic Fish & Chips
battered japanese cod, french fries, malt vinegar

料金は日本円で、別途消費税・サービス料12%を加算させていただきます

All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 12% Service Charge

食物アレルギーをお持ちの客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

(v): vegan (v): ヴィーガン

パスタ & ピザ PASTA & PIZZA

リングイネ 大和まなと国産ムール貝のリングイネ ビタミンC ビタミンA オメガ3 Linguine local mustgard greens, japanese mussels vitamin c vitamin a omega 3	¥2,250
卵不使用スパゲッティ (v) チェリートマト、 ルッコラ Eggless Spaghetti (v) cherry tomato, rocket	¥2,000
マルゲリータ モッツアレラチーズ、 トマトソース、 バジル Margherita Pizza fresh buffalo mozzarella, tomato sauce, basil	¥1,950
アボカド、 シュリンプ、 チョリソーソーセージのピザ Avocado, Shrimp, and Chorizo Pizza	¥2,250

サンドイッチ & バーガー SANDWICHES & BURGERS

奈良クラブサンドイッチ 全粒粉またはホワイトトースト、 トマト、 スモークチキン、 アボカド、 タマネギコンフィ、 ベーコン、 卵、 チーズ Nara Club Sandwich toasted white or whole wheat bread, tomato, smoked chicken, avocado, onion confit, bacon, egg, cheese	¥2,650
クラシックバーガー 100%ビーフパティ、 ベーコン、 レタス、 チーズ、 トマト Classic Burger 100% beef patty, bacon, lettuce, cheese, tomato	¥2,450
シルクロードシグネチャーバーガー ほんのりとスパイスの効いた和牛100%パティ、 A5牛フィレのスライス、 トリュフ、 熟成チーズ、 自家製トリュフ風味のパンズ Silk Road Signature Burger seasoned 100% beef patty, slice of A5 beef filet, truffles, aged cheese, house-made truffle flavored buns	¥9,500

料金は日本円で、別途消費税・サービス料12%を加算させていただきます

All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 12% Service Charge

食物アレルギーをお持ちの客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

(v): vegan (v) : ヴィーガン

お好みに合わせてお選びください
MAKE IT YOURS

本日のお魚料理 Fresh Catch of the Day	¥4,150
黒毛和牛サーロインステーキ 160g Japanese Beef Sirloin Steak	¥9,500
オーストラリアビーフフィレ Australian Beef Filet Steak	¥5,200
京都丹波鶏 丹波鶏は地元のお酒にマリネしゆっくりとロースト ピスタチオとカカオニブのクラスト Kyoto Tamba Chicken slow roasted tamba chicken, local sake marinade, crispy pistachio and cacao nibs crust	¥3,450
椎茸ステーキ 奈良県産椎茸、ガーリック、エクストラバージンオリーブオイル焼き Shitake Steak grilled local shitake, garlic, extra virgin olive oil	¥1,800
おすすめのサイドディッシュ トリュフ香るマッシュポテト +¥300 フレンチフライ 茸のガーリックソテー グリルアスパラガスとベーコン ほうれん草クリーム 季節の蒸し野菜 マカロニチーズグラタン ガーデンサラダ	Additional sides ¥850 Truffle Mashed Potatoes +¥300 French Fries Sauteed Garlic Mushrooms Grilled Asparagus & Bacon Creamed Spinach Steamed Seasonal Vegetables Mac & Cheese Garden Salad
ソースを1種お選びください Choose 1 sauce マスタードソース お酒と醤油の和風ソース マデラソース マッシュルームソース トリュフバターソース	Mustard Sake and Soy Madeira Mushroom Truffle Butter

料金は日本円で、別途消費税・サービス料12%を加算させていただきます

All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 12% Service Charge

食物アレルギーをお持ちの客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

(v): vegan (v): ヴィーガン

地産料理 REGIONAL CLASSICS

冷製奈良県産三輪素麺の食べ比べ ¥2,400
Somen Sampler, Comparison of Chilled Miwa-Somen Noodles
from Nara

奈良三味と大和茶粥 (v)、(国産米) ¥2,200
茶粥と地元で作られた豆腐料理、季節の大和野菜を焼く、煮る、茹でる調理法で
Inspiration of Nara, 3 Types of Dishes and Tea Congee (v)
vegetables prepared simmered, grilled and boiled

低温調理した大和ポークのグリル ¥4,100
季節の野菜、柿ジャム、熟成バルサミックビネガー
Grilled Yamato Pork
seasonal vegetables, persimmon jam, aged balsamic vinegar

国産牛を2種の違う調理法で ¥4,450
国産和牛ステーキとほほ肉の煮込み、マッシュポテト、ガーデンサラダ
Japanese Beef Duet Casserole
japanese wagyu beef sirloin steak & beef cheek casserole,
mash potato, garden salad

アジアンフレーバー ASIAN FLAVORS

ラグマン ¥4,300
ラムの煮込み、季節の野菜、麺
Original Laghman
braised lamb, seasonal vegetables, noodles

ナシゴレン(外国産ジャスミンライス) ¥2,050
インドネシア風焼き飯、チキン、エビ、チリ、目玉焼き、胡瓜のサラダ
Nasi Goreng
indonesian style fried rice, chicken, shrimp, chili, fried egg,
cucumber salad

料金は日本円で、別途消費税・サービス料12%を加算させていただきます

All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 12% Service Charge

食物アレルギーをお持ちの客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

(v): vegan (v): ヴィーガン

ファミリーミール (2名様以上)
FAMILY MEAL (ORDER FOR TWO OR MORE)

クラシックバーガーディナー ¥5,800
100%ビーフパティ、ベーコン、レタス、チーズ、トマト、フライドポテト、
ガーデンサラダ、フルーツサラダ、アイスクリーム

Classic Burger Dinner
100% beef patty, bacon, lettuce, cheese, tomato, french fries, garden salad,
fruit salad, ice cream

国産牛を2種の違う調理法で ¥9,900
国産和牛ステーキとほほ肉の煮込み、マッシュポテト、ガーデンサラダ

Japanese Beef Duet Casserole
japanese wagyu beef sirloin steak & beef cheek casserole,
mash potato, garden salad

デザート
ARTFUL DESSERTS

かき氷 ¥1,450
吉野の葛餅と抹茶のかき氷みたらしだんごのエスプーマ
Shaved Ice
kuzumochi, green tea, mitarashi espuma

ストロベリーフォレストのチョコレートフォンダン ¥1,600
Strawberry Forest, Chocolate Fondant

奈良県産卵のバシュラングラッセ ¥1,500
Vacherin Glace, Locally Sourced Eggs

柑橘香るはちみつパナコッタ 大和の雫 ¥1,450
Honey Panna Cotta with Citrus Flavor, Yamato no Shizuku

ヘーゼルナッツとクルミのブラウニーベリーの彩り ¥1,400
Hazelnut and Walnut Brownies with Berries

料金は日本円で、別途消費税・サービス料12%を加算させていただきます

All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 12% Service Charge

食物アレルギーをお持ちの客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

(v): vegan (v) : ヴィーガン



Silk Road Dining

Beverage Menu

Champagne

Wine

Sake

Beer

Non-Alcohol

Mineral Water

Soft Drinks

料金は日本円で、別途消費税・サービス料12%を加算させていただきます

All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 12% Service Charge

食物アレルギーをお持ちの客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

(v): vegan (v) : ヴィーガン

Champagne

シャンパーニュ

	Glass	125ml	750ml
2008 Dom Pérignon, France ドンペリニヨン, フランス		5,900	34,000
JW Marriott Hotel Nara Original Label, France JW マリオット・ホテル奈良 オリジナルラベル, フランス		2,500	13,000
NV Henri Giraud Fut de Chene Brut JW Marriott Hotel Nara, 'Original Label' アンリ ジロー フュド シェーヌ ブリュット JW マリオット ホテル 奈良 オリジナルラベル		67,000	

料金は日本円で、別途消費税・サービス料12%を加算させていただきます

All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 12% Service Charge

食物アレルギーをお持ちの客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

(v): vegan (v) : ヴィーガン

White Wine

白ワイン

	Glass	180ml	750ml
ALTO De Cantenac Brown, Bordeaux, France Sauvignon Blanc, Sémillon アルト ド カントナック ブラウン , ボルドー		3,700	13,000
Les Arums De Lagrange, Bordeaux, France Sauvignon Blanc, Muscadet レ ザルム ド ラグンジュ , ボルドー		3,700	13,000
Stag's Leap KARIA, Napa Valley, California, USA Chardonnay スタッグスリープ カリア , ナパヴァレー , カリフォルニア		3,400	12,000
Penfolds Max's Adelaide Hills, Australia Chardonnay ペンフォールズ マックス アデレード ヒルズ		2,900	10,000
Seguinot Bordet, France Chablis セギーノ ボルデ , シャブリ , フランス		2,100	7,500
MATUA, Marlborough, New Zealand Sauvignon Blanc マトゥア , マルボロ , ソーヴィニヨン ブラン , ニューージーランド		1,600	5,700
Château St Michelle, Columbia Valley, USA Riesling シャトー サン ミッシェル , リースリング		1,400	5,000

料金は日本円で、別途消費税・サービス料12%を加算させていただきます

All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 12% Service Charge

食物アレルギーをお持ちの客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

(v): vegan (v) : ヴィーガン

Red Wine

赤ワイン

	Glass	180ml	750ml
Shining Hill Red Wine Columbia Valley, USA Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc シャイニングヒル レッド ワイン, コロンビア ヴァレー, アメリカ		5,400	19,000
Virginie De Valandraud, Bordeaux, France Merlot, Cabernet Franc ヴィルジニード ヴァランドロー, フランス		4,900	17,000
Le Saint Estèphe De Montrose, Bordeaux, France Cabernet Sauvignon, Merlot ル サンテステフ ド モンローズ, ボルドー, フランス		3,400	11,000
Penfolds Max's, South Australia, Australia Shiraz ペンフォールズ マックス, サウス オーストラリア		2,900	10,000
René Bouvier Bourgogne Montre Cul, Bourgogne, France Pinot Noir ルネ ブーヴィエ ブルゴーニュ モントル キュ, フランス		2,900	10,000
MATUA Regional, Marlborough, New Zealand Pinot Noir マトゥア リージョナル, マルボロ, ニュージーランド	1,900	6,600	
Gerard Bertrand Terroir Corbieres, Languedoc, France Syrah, Grenache, Mourvèdre ジェラルド ベルトラン テロワール コルビエール, ラングドック フランス		1,800	6,000
Stimson Estate Cellars, Washington Valley, USA Merlot スティムソン エステート セラース, ワシントンヴァレー アメリカ		1,400	5,000

料金は日本円で、別途消費税・サービス料12%を加算させていただきます

All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 12% Service Charge

食物アレルギーをお持ちの客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

(v): vegan (v) : ヴィーガン

Beer

ビール

Draft Beer 1,200
生ビール

Suntory Premium Malt's
サントリー プレミアム モルツ

Bottled Domestic Beer 1,100
国産瓶ビール

Asahi Super Dry
アサヒ スーパードライ

Kirin Ichiban Shibori
キリン 一番搾り

Sapporo Black
サッポロ 黒ラベル

Yebisu
エビス

Japanese Craft Beer

日本 地ビール

JW Marriott Hotel Nara Original Craft Beer 1,500
JW マリオットホテル奈良 オリジナルクラフトビール

Minoh Stout Beer 1,300
箕面スタウトビール

料金は日本円で、別途消費税・サービス料12%を加算させていただきます

All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 12% Service Charge

食物アレルギーをお持ちの客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

(v): vegan (v): ヴィーガン

Imported Beer

海外ビール

Corona コロナ	1,200
Inedit イネディット	1,200
Duvel デュベル	1,200

Non-Alcohol Beer

ノンアルコールビール

Suntory All- Free サントリーオールフリー	1,000
----------------------------------	-------

Mocktails

ノンアルコール

Eden エデン	Elderflower, Lemon, Ginger Ale	1,500
Virgin Breeze ヴァージンブリーズ	Cranberry, Grapefruit	1,400
Shirley Temple シャーリーテンプル	Ginger Ale, Grenadine Syrup	1,400
Saratoga Cooler サラトガクーラー	Ginger Beer, Lime Juice	1,400

料金は日本円で、別途消費税・サービス料12%を加算させていただきます

All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 12% Service Charge

食物アレルギーをお持ちの客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

(v): vegan (v) : ヴィーガン

Mineral Water

ミネラルウォーター

San Pellegrino	1000 ml	1,700
サンペレグリノ	500 ml	1,000
Perrier	330ml	700
ペリエ		
Evian	750ml	1,400
エビアン		
Aqua Panna	500ml	1,000
アクア パンナ		

Soft Drinks

ソフトドリンク

Fruit Juice	1,300
フルーツジュース	
Orange, Grapefruit, Apple, Mango, Peach, Tomato	
オレンジ、グレープフルーツ、りんご、マンゴ、ピーチ、トマト	
Pepsi	800
ペプシ	
Pepsi Zero	800
ペプシ ゼロ	
7-UP	800
セブンアップ	
Ginger Ale	800
ジンジャーエール	

料金は日本円で、別途消費税・サービス料12%を加算させていただきます

All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 12% Service Charge

食物アレルギーをお持ちの客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

(v): vegan (v) : ヴィーガン

Japanese Tea

日本茶

Sencha		1,400
煎茶 上久保茶園		
Queen of Blue Deluxe (Cold)	120ml	2,900
青茶 東方美人 台湾産		

料金は日本円で、別途消費税・サービス料12%を加算させていただきます

All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 12% Service Charge

食物アレルギーをお持ちの客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

(v): vegan (v) : ヴィーガン