

# SILK ROAD DINING

## ディナーメニューセレクション / DINNER MENU SELECTIONS

### 5 Course Dinner 12,000

ウナギと焼き茄子のテリーヌ 旬野菜のおから漬けピクルス  
Terrine with eel and grilled eggplant, pickled seasonal vegetables

\*\*\*

枝豆とジャガイモのヴィシソワーズスープ  
Vichyssoise soup with edamame and potatoes

\*\*\*

三五八でマリネした本日のお魚ソテー 夏野菜のロースト  
スパイシーグリーンソース  
Today's fish saute marinated in 358 malt, roasted summer vegetables  
Spicy green sauce

\*\*\*

国産牛サーロイングリル シルクロードのスパイス香る赤ワインのソース  
奈良味噌 ローカルベジタブル デュカスパイス  
Grilled Japanese beef sirloin with silk road spice-scented red wine sauce  
Nara Miso, Potato Puree, Local Vegetable, Duqa Spice

メイン料理を和牛サーロイングリル + 2,400 円  
Wagyu beef sirloin herb grill + 2,400 YEN

\*\*\*

大和抹茶のテリーヌ 黒糖クランブル マンゴーソルベ  
Yamato matcha terrine, brown sugar crumble, mango Sorbet

### 6 Course Dinner 14,800

食材を余すことなく使う本日の野菜と鶏だしスープ  
大和鶏と和歌山梅肉の生春巻き ボタン海老マリネ もろみ醤油 ハーブサラダ  
アマゴのスモーク スパイス

Today's vegetable soup with sustainable way  
Raw spring rolls of Yamato chicken and Wakayama plum meat  
Botan shrimp marinade, moromi soy sauce, herb salad  
Amago smoke, spice

\*\*\*

低温調理したロブスターとトマトのサラダ 奈良漬け物タプナード  
ジャガイモと白味噌のアイオリ  
Low-temperature cooked lobster and tomato salad, Nara pickled tapenade  
Potato and white miso aioli

\*\*\*

鱸のエスカロップ奈良ハーブの香り  
鱸のフメと上久保茶園こだわりの抹茶ソース  
Escallop of sea bass, scent of Nara herbs  
Soup stock of sea bass and matcha sauce of Kamikubo tea garden

\*\*\*

岩手県産純和風鶏ローストとグリル JW ガーデンローズマリーソース  
Pure Japanese chicken roast and grill from Iwate prefecture, JW garden rosemary sauce

\*\*\*

ロブスターを余すことなく使用 ロブスターカレー正倉院のスパイス  
Fully use lobster, lobster curry, Shosoin spices

\*\*\*

ホールフルーツショコラのムース チェリーコンポート  
ローズメレンゲ ラズベリーフォーム  
Whole fruit chocolate mousse, Cherry compote  
Rose meringue, Raspberry foam

## アラカルト / A La Carte

### 前菜 / APPETIZER

ひよこ豆フムス 2200  
野菜スティック フラットブレッド  
Chickpea Hummus (V)  
Vegetable crudité, flat bread

自家製 大和ポークパテ・ド・カンパーニュ ハーブサラダ 2800  
赤ワインジュレ マスタードのピクルス 柿ジャム  
Home-made Pate de Campagne, Herb Salad  
Red Wine Jam, Pickled Mustard, Persimmon jam

フルーツマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ 2600  
トマト モッツアレラチーズ バジルオイル ハーブ  
Caprese of fruit tomatoes and mozzarella cheese  
Tomato, mozzarella cheese, basil oil, herbs

ベジタブルフリット 2600  
季節の県産野菜のフリットとディッピング  
Vegetarian fritto(V)  
Seasonal local vegetable & dipping

シーフードマリネ 4200  
グリルしたシュリンプと季節野菜のマリネ バジルとミントのソース  
Marinated Seafood  
Grilled shrimps, marinated vegetables, basil & mint sauce

### サラダ / SALAD

グリーンサラダ 2100  
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  
Green Salad (V)  
Seasonal garden greens, pine nuts, cherry tomato,  
sunflower seeds, honey vinegar dressing

キヌアとアボカドのサラダ 2500  
キヌア アボカド 地元野菜 柿酢と蜂蜜のビネグレット  
Quinoa and Avocado Salad(V)  
Locally sourced mixed greens, persimmon & honey vinaigrette

12種類のハーブと野菜を使用した若草山スタイルのサラダ 2700  
チーズ 平が温泉卵 クルトン  
柿酢と蜂蜜のドレッシング  
Seasonal Chef's Salad  
12kinds herb salad, cheese, poached cage free egg, crouton,  
persimmon & honey vinaigrette

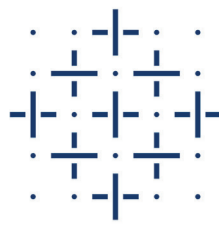
ローストした地元野菜やキノコのサラダ 2900  
JW ガーデンミントのアクセント  
ローズマリー風味のドレッシングと共に  
Roasted Vegetable Salad(V)Roasted local vegetables,  
JW garden mint persimmon & honey vinaigrette

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お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.



# SILK ROAD

## DINING

### アラカルト / A La Carte

#### サンドイッチ / SANDWICHES

フレンチフライまたはスティックサラダと一緒に提供致します  
All sandwiches served with fries or vegetable crudites

JW 奈良バーガー 100% ビーフパティ ベーコン 柿のジャム レタス トマト 熟成チェダーチーズ JW Nara Burger 100% beef patty, persimmon jam, Bacon, lettuce, aged cheddar cheese, tomato	3300
スパイス豆腐 野菜のラップサンドイッチ トマトのサルサ ワカモレ Spiced tofu and vegetable warped sandwich (V) Tomato salsa, guacamole	2500
奈良クラブサンドイッチ トーストしたホワイトまたは全粒粉パン トマト スモークチキン アボカド タマネギのコンフィ 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	3300
和牛ローストビーフサンドイッチ ソフトロールパン ロースト和牛ビーフ トマト アボカド ローストした大和野菜 チェダーチーズ Roasted Wagyu Beef Sandwich Soft bread roll, roast Wagyu beef,	4500

#### ピッツァ / パスタ / PIZZA/PASTA

マルゲリータ モッツアレラチーズ トマトソース Margherita Pizza Fresh buffalo mozzarella, tomato sauce, basil	2.400
トリュフと奈良キノコのピッツァ パルメジャーノ クリーム JW ガーデンハーブ Mushroom Truffle Pizza Parmesan cream, JW garden herbs	3.400
生ハムとロケットのピッツァ 生ハム ルッコラ セミドライイチジク トマトソース モッツレラ パルメザンチーズ Parma ham, rocket, pizza Parma ham, rocket, semi dry fig, Tomato sauce, mozzarella, parmigiano cheese	3.400
大和ポークのスパイシーピッツァ スパイシー大和ポーク パストラミ 大和まな 九条ネギ フレッシュクリーム モッツレラ パルメザンチーズ Spicy Yamato pork mince pizza Yamato pork mince, pastrami, yamato mana, Kujyo onion Fresh cream, mozzarella, parmigiano cheese	3.600
アスパラガスと天使エビのピッツァ アスパラガス 天使海老 トマト 浅利の煮汁 モッツレラ パルメザンチーズ Asparagus, angel shrimp, pizza Asparagus, angel shrimp, clam juice, mozzarella, parmigiano cheese	4.500
パスタボロネーゼ カサレッチェパスタ パルメジャーノ Bolognese Pasta Casarecce pasta, parmesan cheese	3.100
季節野菜を使ったパスタプリマヴェーラ オリーブオイル 豆乳バター Pasta Primavera with seasonal vegetable	2.500

#### スープ / SOUP

県産野菜のクリームスープ 季節野菜と豆乳 豆乳バター Seasonal local vegetables cream soup(V) Vegetables & Soy milk, soy butter	1800
大和奈良チキンコンソメ 季節のガーニッシュ Yamato Nara Chicken Consomme Seasonal garnish	2500
ロブスタービスク ロブスター フレッシュクリーム 季節のガーニッシュ Creamy Lobster Bisque Lobster, fresh cream, Seasonal garnish	3300

#### アジア / ASIAN

ナシゴレン (外国産ジャスミンライス) 海老 チキン フライドエッグ 胡瓜のサラダ Nasi Goreng Indonesian style fried rice, Shrimp, chicken, chili, fried egg, cucumber salad	2.800
シルクロード ラグマン 牛肉の煮込みトマトスープ 季節の野菜 麺 スパイス トウガラシ Silk Road Laghman Stewed beef spice tomato soup noodles, seasonal vegetables	4.000

#### メイン / Main

奥丹波鶏のロースト 季節のお野菜 Roasted Okutanba chicken, seasonal vegetables	4900
塩麴でマリネしたヤマトポークのサーロイングリル Yamato pork sirloin marinated in salted koji	5100
大和牛サーロインステーキ 200g 季節のお野菜 JW ガーデン ローズマリーソース Yamato beef sirloin steak 200g Seasonal vegetable JW garden rosemary sauce	14000
本日の鮮魚のロースト Roasted fish of the Day	4700
シルクロードスタイル 野菜だけを使ったカレーライス (V) Silk Road style vegetables curry with rice (V)	3500

#### かき氷 / Shaved ice

大和抹茶のかき氷 Yamato Green Tea shaved ice	2.200
マンゴーのローズスタイル~ヨーグルトエスプーマ~ Mango Rose Style ~Yogurt Espuma~	3.400

#### デザート / ARTFUL DESSERTS

ストロベリーフォレスト チョコレートフォンダン Strawberry forest, chocolate Fondant	2.500
フロマージュブランのムース 杏子コンポート 月ヶ瀬の梅ジュレ Fromage blanc mousse, apricot compote, Tsukigase plum jelly	2000
大和抹茶のテリーヌ 黒糖クランブル マンゴーソルベ Yamato matcha terrine, brown sugar crumble, mango sorbet	2500
ホールフルーツショコラのムース チェリーコンポート ローズメレンゲ ラズベリーフォーム Whole fruit chocolate mousse Cherry compote, rose meringue, raspberry foam	2500

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お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.