

# SILK ROAD DINING

## ランチメニューセレクション / LUNCH MENU SELECTION

### 3 Course Lunch 3,600

個性ある地元野菜やハーブのサラダ 大和の夏をイメージして  
柿酢と奈良産蜂蜜のドレッシング JW ガーデンハーブのアクセント  
Local vegetables and herbs salad, with the image of Yamato's summer  
Persimmon vinegar and Nara honey dressing, accent of JW garden herbs

前菜を枝豆とジャガイモのヴィシソワーズスープ+500円  
Vichyssoise soup with edamame and potatoes + 500 YEN

\*\*\*

大和ポークベリーコンフィー 奈良蜂蜜のカラメリゼ  
黒コショウのアクセント 季節の野菜 ハーブオイル  
Pork belly confit, Nara honey caramelize,  
Black pepper accent Seasonal vegetables, herbal oil

メイン料理を酒粕でマリネした京奥丹波鶏胸肉の低温調理グリル  
JW ガーデンローズマリーとブラックペッパーソース  
ローカルベジタブル +900円  
Sous Vide Kyo-Oku Tamba Chicken Breast, Marinated in Sake Lees  
JW Garden Rosemary and Black Pepper Sauce, Local Vegetable +900 YEN

\*\*\*

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

### 5 Course Lunch 7,100

アミューズ  
旬の野菜を余すことなく使う 本日のデミタスカップスープ  
大和鶏と和歌山梅肉の生春巻き  
Amuse  
Today's demitasse cup soup that uses whole of seasonal vegetables  
Raw spring rolls of Yamato chicken and Wakayama plum meat

\*\*\*  
鮎のコンフィー とうもろこしと奈良トマトのマリネ  
胡瓜のソース 実山椒 ハーブ  
Sweetfish confit, corn, and marinated Nara tomatoes  
Cucumber sauce, Japanese pepper, herbs

\*\*\*  
三輪ソーメンカッペリーニ 夏野菜を添えて  
Miwa Somen Capellini with summer vegetables

\*\*\*  
塩麴でマリネしたヤマトポークのサーロイングリル  
JW ガーデンローズマリーとブラックペッパーソース  
ローカルベジタブル 柿ジャム デュカスパイス シルクロード風  
Yamato pork sirloin marinated in salted koji,  
JW Garden Rosemary and Black Pepper Sauce  
Local vegetable, persimmon jam, duqa spice silk road style

メイン料理を和牛サーロイングリル+ 3,600円  
Wagyu beef sirloin herb grill + 3,600 YEN

\*\*\*  
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 野菜スティック フラットブレッド Chickpea Hummus (V) Vegetable crudité, flat bread	2200
自家製 大和ポークパテ・ド・カンパーニュ ハーブサラダ 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	2800
フルーツトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ トマト モッツァレラチーズ バジルオイル ハーブ Caprese of fruit tomatoes and mozzarella cheese Tomato, mozzarella cheese, basil oil, herbs	2600
ベジタブルフリット 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	2600
シーフードマリネ 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	4200

### サラダ / SALAD

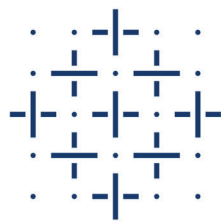
グリーンサラダ (V) 季節の葉野菜 松の実 チェリートマト ヒマワリの種 蜂蜜を使ったドレッシング Garden Salad (V) Seasonal garden greens, pine nuts, cherry tomato, sunflower seeds, honey vinegar dressing	2.100
キヌアとアボカドのサラダ キヌア アボカド 地元野菜 柿酢と蜂蜜のピネグレット Quinoa and Avocado Salad (V) Locally sourced mixed greens, persimmon & honey vinaigrette	2.500
12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 チーズ 平がい温泉卵 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	2.700
ローストした地元野菜やキノコのサラダ 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 mintpersimmon & honey vinaigrette	2.900

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, Tomato, avocado, local chilli sauce, roasted Yamato vegetables, aged cheddar	4500

### ピッツァ / パスタ / PIZZA/PASTA

マルゲリータ モッツァレラチーズ 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 Local vegetable, olive oil, soy butter	2.500

### スープ / SOUP

県産野菜のクリームスープ (V) 季節野菜と豆乳 豆乳バター Seasonal local vegetables cream soup (V) Vegetables & Soy milk, soy butter	1.800
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	2.500
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	3.300

### 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.