

率川

～水無月(6月) 献立～
Menu ISAGAWA / June-2026

前菜 Hors d'oeuvres

鮎、新玉葱 / 無花果、新牛蒡 / 大和芋、陸蓮根、蓴菜
Sweetfish and onion / Fig and burdock / Chinese yam, ladies' fingers and watershield

碗物 Bowl

玉蜀黍、大和ポーク、碓井豌豆
Corn, Yamato pork and green peas

造里 Sashimi

鱧、桃
Pike conger and peach

焼物 Roasted Dish

鰹、新生姜
Bonito and ginger

肉料理 Meat Dish style Shabu-shabu

大和牛雲丹出汁しゃぶしゃぶ
Boiled Yamato beef slice with vegetable and sea urchin soup stock style "Shabu-shabu"

御飯替り Noodles

大和茶素麺、大和肉鶏
Wheat flour noodles with Yamato-tea and Yamato chicken

甘味 As a dessert

西瓜、蕃茄
Water melon and tomato

¥13,500

※表記価格は、税金・サービス料10%を含んだ価格となります。
The above prices include service charge but exclude taxes

※食材の入荷状況により告知なしにて変更する場合がございます。
It is subject to change without notice depending on the availability of ingredients.



TERRACE
WAKAKUSAYAMA

佐保

～水無月(6月)献立～

Menu SAHO / June-2026

先附 Appetizer

鮑、果物時計草

Abalone and passionfruit

前菜 Hors d'oeuvres

倭鴨、葡萄 / 玉蜀黍、枝豆 / 新牛蒡、大和焙じ茶
蕃茄、湯葉 / 蛸、枇杷、蔓紫

Japanese duck and grapes / Corn and green soybeans / Burdock and Yamato-roasted green tea
Tomato and tofu skin / Octopus, loquat and Indian spinach

椀物 Bowl

鱧土瓶蒸し

Pike conger and Japanese broth steamed in a teapot

造里 Sashimi

鱸、間八、無花果

Seabass, amberjack and fig

焼物 Roasted Dish

鮎、西瓜

Sweetfish and water melon

肉料理 Meat Dish

大和牛、桜桃

Yamato beef and cherries

御飯 Rice Dish

穴子、大葉

Mixed rice with conger eel and shiso leaves

甘味 As a dessert

桃、甜瓜

Peach and cantaloupe

¥16,000

※表記価格は、税金・サービス料10%を含んだ価格となります。

The above prices include service charge but exclude taxes

※食材の入荷状況により告知なしにて変更する場合がございます。

It is subject to change without notice depending on the availability of ingredients.



TERRACE
WAKAKUSAYAMA

料理長 田中航二の特別献立

～水無月(6月)献立～

Chef TANAKA's Special Menu / June-2026

先附 Appetizer

鮑、果物時計草

Abalone and passionfruit

前菜 Hors d'oeuvres

倭鴨、葡萄 / 玉蜀黍、枝豆 / 新牛蒡、大和焙じ茶

蕃茄、湯葉 / 蛸、枇杷、蔓紫

Japanese duck and grapes / Corn and green soybeans / Burdock and Yamato-roasted green tea

Tomato and tofu skin / Octopus, loquat and Indian spinach

椀物 Bowl

鱧土瓶蒸し

Pike conger and Japanese broth steamed in a teapot

造里 Sashimi

鱸、間八、無花果、キャヴィア

Seabass / Amberjack / Fig / Caviar

焼物 Roasted Dish

伊佐木、西瓜、トリュフ

Threeline grunt / Water melon / Truffle

揚物 Fried Dish

鮎、笹塩

Sweetfish with bamboo grass-salt

※肉料理は下記の2つよりお選びください

Please choose from the following two types meat dish

●大和牛雲丹出汁しゃぶしゃぶ

Boiled Yamato beef slice with vegetable and sea urchin soup stock style "Shabu-shabu"

もしくは
or

●大和牛塩釜焼

Grilled Yamato-beef in a salt kettle

御飯 Rice Dish

穴子、大葉

Mixed rice with conger eel and shiso leaves

甘味 As a dessert

桃、甜瓜

Peach and cantaloupe

¥18,500

※表記価格は、税金・サービス料10%を含んだ価格となります。

The above prices include service charge but exclude taxes

※食材の入荷状況により告知なしにて変更する場合がございます。

It is subject to change without notice depending on the availability of ingredients.



宿泊者様
限定献立

旬菜 (ベジタリアン) 献立

～水無月 (6月) 献立～

Seasonal Harvest Menu / June-2026

先附 Appetizer

黒胡麻豆腐

Black sesame tofu

前菜 Hors d'oeuvres

奈良産野菜浸し / 刺身蒟蒻白和え / 馬鈴薯饅頭 / 大根膾 / 漬物寿司

Leafy greens from Nara / Konnyaku as sashimi with mashed tofu salad
Potato bun / Japanese radish pickling / Pickled vegetable-sushi

椀物 Bowl

玉蜀黍摺流し

Pureed soup of corn

造里替り Instead of sashimi

汲み上げ湯葉と奈良野菜のサラダ

Bean curd sheet and Nara vegetable salad

焼物 Roasted Dish

奈良野菜炭火焼

Charcoal-grilled Nara vegetables

炊き合わせ Simmered Dish

厚揚げと野菜の炊き合わせ

Thick fried tofu and vegetables

主菜 Main Dish

奈良野菜 塩釜焼

Grilled Nara-vegetable in a salt kettle

御飯替り Noodles

三輪素麺、野菜かき揚げ

Wheat flour noodles "Miwa-soumen" and vegetable tempura fritter

甘味 As a dessert

果物、葛蕨餅

Fruit with bracken starch dumpling

¥16,000

※表記価格は、税金・サービス料10%を含んだ価格となります。

The above prices include service charge but exclude taxes

※食材の入荷状況により告知なしにて変更する場合がございます。

It is subject to change without notice depending on the availability of ingredients.