率川

～霜月（11月）献立～

Menu ISAGAWA / November-2026

前菜 Hors d'oeuvres

十津川滑子、しろ菜 / 紅くるり大根、苺 / 鮭、梨、小蕪

Nameko mushroom from Totsukawa-NARA and Shirona-cabbage
Watermelon radish and strawberry / Salmon, japanese pear, and little turnip

椀物 Bowl

味間芋、大和ポーク

Taro-Ajima and Yamato pork

造里 Sashimi

柿鯛、富有柿

Sea bream and japanese persimmon

焼物 Roasted Dish

鰤、柚子

Yellowtail and yuzu

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

紫芋素麺、秋刀魚

Wheat flour noodles with purple sweet potato and pacific saury

甘味 As a dessert

バターナッツ南瓜、柘榴

Butternut squash and pomegranate

¥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 inclde 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

～霜月（11月）献立～
Menu SAHO / November-2026

先附 Appetizer

甘鯛、紅くるり大根、銀杏

Tilefish, watermelon radish, and ginkgo nuts

前菜 Hors d'oeuvres

蓮根、吉野葛 / 倭鴨、柘榴 / 法蓮草、椎茸
蟹、富有柿 / 柿の葉寿司

Lotus root and arrowroot from Yoshino-NARA / Japanese duck and pomegranate
Crab and japanese persimmon / Sushi wrapped in a persimmon leaf

椀物 Bowl

鱧、十津川茸

Conger eel and mushroom from Totsukawa-NARA

造里 Sashimi

鰤、檸檬

Yellowtail and lemon

焼物 Roasted Dish

平目、しろ菜、栗

Flounder, Shirona-cabbage, and chestnut

肉料理 Meat Dish

大和牛、梨

Yamato beef and japanese pear

御飯 Rice Dish

鰹、大葉

Mixed rice with bonito and green shiso leaf

甘味 As a dessert

紫芋、苺

Purple sweet potato and strawberry

¥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 inclde 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

～霜月(11月)献立～

Chef TANAKA's Special Menu / November-2026

先附 Appetizer

甘鯛、紅くるり大根、銀杏

Tilefish, watermelon radish, and ginkgo nuts

前菜 Hors d'oeuvres

蓮根、吉野葛 / 倭鴨、柘榴 / 法蓮草、椎茸
蟹、富有柿 / 柿の葉寿司

Lotus root and arrowroot from Yoshino-NARA / Japanese duck and pomegranate
Crab and japanese persimmon / Sushi wrapped in a persimmon leaf

椀物 Bowl

鱧、十津川茸

Conger eel and mushroom from Totsukawa-NARA

造里 Sashimi

鰤、檸檬、キャヴィア

Yellowtail, lemon, and caviar

焼物 Roasted Dish

平目、しろ菜、栗、トリュフ

Flounder, Shirona-cabbage, chestnut, and truffle

揚物 Fried Dish

皮剥、牛蒡

Filefish and burdock root

※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

鰹、大葉

Mixed rice with bonito and green shiso leaf

甘味 As a dessert

紫芋、苺

Purple sweet potato and strawberry

¥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 inclde 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
～霜月（11月）献立～
Seasonal Harvest Menu / November-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
里芋摺流し
Pureed soup of taro

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
フルーツ盛り合わせ
Fruit platter

¥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 inclde 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.