

滴翠

TEKISUI

奈良を味わう。薬の発祥の地とされている奈良には、からだに美味しい地産の食材があります。

和漢の香り、和ハーブ、とろろ、新鮮な大和野菜を中心にふふの料理人が
日本料理の技術と奈良を掛けあわせた味わい深いランチ「からだに優しい日本料理」をご用意しております。

和漢の香り焼きカレー

薬膳とスパイスを効かせたやみつきになる焼きカレー。
香りが良い大和当帰をはじめ、シャクヤク、レモングラス、コリアンダー、
クミン、カルダモンなどの多数の香辛料を、
天然のインシュリンと言われている菊芋や季節の大和野菜に加え、
コクのある味わいに仕上げました。
お米は薬用としても処方されている
「山梔子（さんしし）」を使ったクチナシライス。
香り高いふふ 奈良のオリジナルカレーをお愉しみください。



香草と和漢漂うサラダ / 自然薯 / 奈良漬 / 味噌汁
飛鳥のなめらかプリン
¥1,800 (単品¥980)

奈良の季節の野菜の天婦羅丼

天婦羅は季節を味わう贅沢な料理。
香り高い大和当帰や和漢の植物、
新鮮な地産の大和野菜を集めました。
天婦羅をご飯の上にのせて天井としてもお召し上がりいただけます。



香草と和漢漂うサラダ / 自然薯 / 奈良漬 / 味噌汁
飛鳥のなめらかプリン
¥1,800 (単品¥980)

自家製 煮込みハンバーグ

大和豚と大和地鶏を贅沢に使った
ハンバーグをデミグラスソースで煮込みました。

自家製のデミグラスソースは
様々な香辛料で煮込んで出来た特別な味わいです。



香草と和漢漂うサラダ / 自然薯 / 奈良漬 / 味噌汁

飛鳥のなめらかプリン

¥1,800

お子様プレート

¥1,800

コーンスープ / 飛鳥のなめらかプリン
ソフトドリンク (りんご or オレンジ)



大和豚 濃厚生姜焼き

生姜の香り、大和葱の甘みが際立つ生姜焼き。
フリーデン(安心・安全・美味しい)を重視した
世界が認めた名誉ある大和豚ロースを使用。

醤油をベースに生姜と大和葱を
たっぷり使った濃厚な味わいです。



香草と和漢漂うサラダ / 自然薯 / 奈良漬 / 味噌汁

飛鳥のなめらかプリン

¥2,200

滴翠特製 大判唐揚げ

もも肉を丸ごと上げた肉汁あふれる唐揚げ。
一枚をそのまま揚げることにより
ジューシーに仕上がります。
粒マスタードを添えてお愉しみください。



香草と和漢漂うサラダ / 自然薯 / 奈良漬 / 味噌汁
飛鳥のなめらかプリン

¥1,800

牛タン大和煮

とろける柔らかな牛タンを濃厚なソースで煮込みました。
五徳味噌と赤ワインに和漢のエキスで
仕上げたソースに2日間かけてじっくり煮込んだ牛タンは
濃厚かつまろやかな味わいをお愉しみいただけます。



香草と和漢漂うサラダ / 自然薯 / 奈良漬 / 味噌汁
飛鳥のなめらかプリン

¥2,500

国産牛ロースのカツレツ

国産牛ロースをカリッと大胆に揚げた大判のカツレツ。

新鮮な大和撫子（奈良産トマト）と、

みずみずしいレタスを挟み、

肉の旨味と調和を味わう一皿。

大和当帰やシャクヤクを入れて

じっくり煮込んだデミグラスソースに

オリジナルマスタードが

まろやかな味わいを引き出します。



香草と和漢漂うサラダ / 自然薯 / 奈良漬 / 味噌汁

飛鳥のなめらかプリン

¥2,600

鉄火丼

奈良県産米 ひのひかりの上に

ふんだんに盛り付けた新鮮な鮪を、

自家製のお醤油と山葵でお召し上がりください。

お好みで自然薯のとろろをかけていただくと、

また違った味わいをお愉しみいただけます。



香草と和漢漂うサラダ / 自然薯 / 奈良漬 / 味噌汁

飛鳥のなめらかプリン

¥2,800

国産牛の大ぺらステーキ

鉄板焼の職人が焼き上げる大判の牛ロースのステーキ。
オリジナルの和漢ソースは胡麻をベースに
赤ワイン、フォンドボーと甘草、
ケイヒ、陣皮、丁子、八角などを使用し、
今までにない味わいに仕上げております。

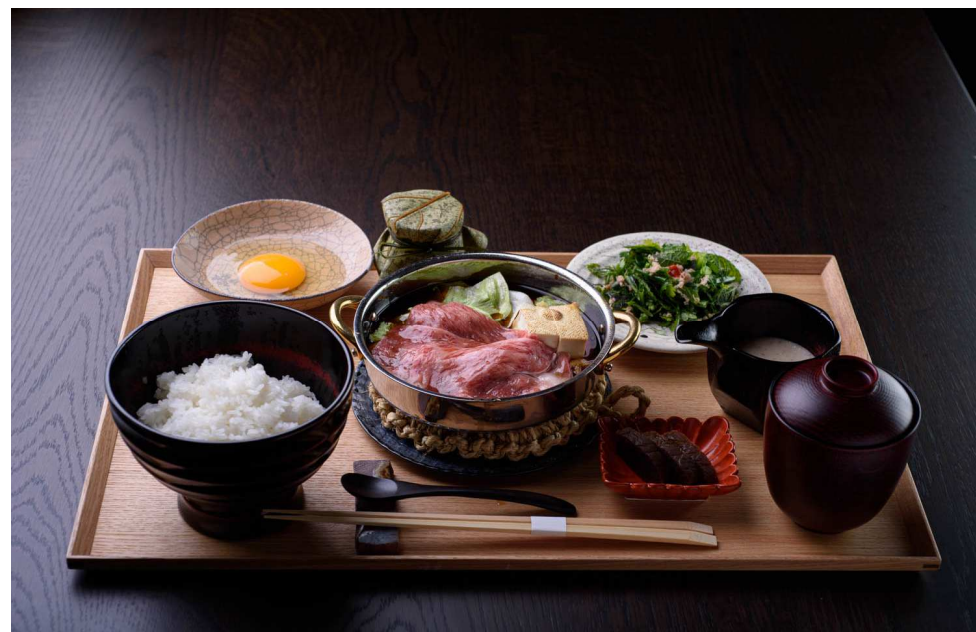


香草と和漢漂うサラダ / 自然薯 / 奈良漬 / 味噌汁
飛鳥のなめらかプリン

¥3,500

大和牛すき焼き鍋

新鮮なレタスの食感と
大和牛の味わいを愉しむ贅沢な牛鍋。
あっさりとした味わいに仕上げたすき焼きは、
肉の旨味はそのままでも感じられますが、
奈良の地玉子や自然薯のとろろを加えると、
また一味違った風味をお愉しみいただけます。



香草と和漢漂うサラダ / 自然薯 / 奈良漬 / 味噌汁
飛鳥のなめらかプリン

¥3,500