



和漢の香り 焼きカレー ￥1,800 (単品 ￥980)

SET 香草と和漢漂うサラダ / 吸いとりろ / 奈良漬け / お味噌汁 / 飛鳥のなめらかプリン

薬膳とスパイスを利かせたやみつきの焼きカレー。

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、カルダモンなど多数の香辛料に、天然のインシュリンと言われている菊芋や季節の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」を使用したクチナシライスです。

香り高い「ふふ 奈良」オリジナルカレーをお楽しみください。



奈良 季節野菜の天婦羅丼 ￥1,800 (単品 ￥980)

SET 香草と和漢漂うサラダ / 吸いとりろ / 奈良漬け / お味噌汁 / 飛鳥のなめらかプリン

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取り揃えました。天出汁につけて天婦羅そのままのお味もお楽しみいただけます。



自家製 煮込みハンバーグ ¥1,800

SET 香草と和漢漂うサラダ / 吸いとろろ / 奈良漬け / お味噌汁 / 飛鳥のなめらかプリン

大和豚と大和地鶏を贅沢に使用し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さまざまな香辛料で煮込んで仕上げた特別な味わいです。



国産牛ロースのカツレツ ¥2,600

SET 香草と和漢漂うサラダ / 吸いとろろ / 奈良漬け / お味噌汁 / 飛鳥のなめらかプリン

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、瑞々しいレタスを挟み、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と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。



牛フィレ肉と大和野菜の柿の葉陶板焼き ￥4,000

SET 香草と和漢漂うサラダ / 吸いとろろ / 奈良漬け / お味噌汁 / 飛鳥のなめらかプリン

贅沢な牛フィレ肉のステーキを大和野菜と共に陶板焼きで仕上げました。

ふふ奈良オリジナルの和漢ソースは、胡麻をベースとして赤ワインやさまざまな香辛料で仕上げた濃厚ソースです。



お子様プレート ￥1,800

SET 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)

ハンバーグや海老フライなどお子様に人気のお料理を取り揃えたプレート。

一つのプレートの中でさまざまな味わいをお楽しみいただけます。



滴翠会席
瑠璃 - RURI -

¥10,000

先付、お椀、お造り、
八寸、鍋、食事、留椀、
香の物、水菓子

要ご予約

3日前までにご予約を
お願いいたします。

滴翠特別会席

¥19,800

先付、八寸、お椀、
お造り、鍋、焼物、
食事、留椀、香の物、
水菓子

要ご予約

3日前までにご予約を
お願いいたします。

