

# 滴翠

TEKISUI

品味奈良。作为日本汉方药的发祥地，这片土地孕育了养生而美味的丰富食材。

馥府的料理人以精湛的厨艺，将奈良的风土完美融入菜品，  
臻选汉方香辛、日本香草、薯蓣泥、时令鲜蔬，为您奉上回味无穷的「养生日本料理」。

## 和汉醇香焗烤咖喱饭

药膳元素与多种香辛料调制的焗烤咖喱，带来回味无穷。  
我们使用香气迷人的大和当归、芍药、柠檬草、香菜、小茴香、小豆蔻等香辛料，加之有天然胰岛素之称的菊芋，以及时令鲜蔬，调和出富有层次感的醇香咖喱。  
米饭则是使用可入药的栀子花炊制的黄米饭。  
敬请品尝馥府奈良充满匠心的原创咖喱饭。



含 香草汉方飘香沙拉 / 薯蕷泥 / 奈良腌菜 / 味噌汤  
飞鸟风味爽滑布丁

¥1,800 (单品¥980)

## 奈良时令鲜蔬天妇罗盖饭

天妇罗，可谓是品尝时令味道的奢侈佳肴。  
我们备好飘香的大和当归、日本汉方植物，以及时令鲜蔬，为您现场炸制季节的美味一品。  
将天妇罗放上米饭，就是一碗令人大快朵颐的天妇罗盖饭。



含 香草汉方飘香沙拉 / 薯蕷泥 / 奈良腌菜 / 味噌汤  
飞鸟风味爽滑布丁

¥1,800 (单品¥980)

## 自家制多蜜酱汁汉堡扒

我们选用上等的大和猪肉与土鸡肉制作汉堡扒，以多蜜酱汁入味。

自家制的多蜜酱汁由多种香辛料调制，味道独特，令人食过难忘



含 香草汉方飘香沙拉 / 薯蕷泥 / 奈良腌菜 / 味噌汤  
飞鸟风味爽滑布丁

¥1,800

## 儿童套餐

¥1,800

玉米浓汤 / 飞鸟风味爽滑布丁  
无酒精饮料 (苹果汁 或 柳橙汁)

## 日本国产牛腰肉炸肉排

我们选用日本国产牛腰肉，豪爽地炸制成大块肉排。

奈良产的大和抚子番茄、鲜爽生菜，与浓郁肉香完美搭配。

大和当归与芍药入味的多蜜酱汁，  
加之原创调味的芥子酱，醇香诱人。



含 香草汉方飘香沙拉 / 薯蕷泥 / 奈良腌菜 / 味噌汤  
飞鸟风味爽滑布丁

¥2,600

## 滴翠御膳 八角 ～Hakkaku～



套餐包含丰富多样的精致日式小菜、米饭、腌菜、味噌汤、甜品，能够品尝到多种奈良特色当令美味。

¥3,800

\* 菜单随季节有所变化

# 滴翠御膳 蓮 ~Ren~



套餐包含丰盛多样的日式小菜、特色锅物、米饭、腌菜、味增汤、甜品，馥府的料理人将奈良的食材加以精湛调理，提供令人大快朵颐的精致午餐。

¥5,500

\* 菜单随季节有所变化

# 滴翠会席 瑠璃 ～Ruri～



滴翠将奈良的风土融入料理之中，令您在用餐中尽享奈良历史与自然之趣。敬请品味料理人们精心奉上的午餐会席全餐。

¥10,000  
(需预订)

- \* 菜单随季节有所变化
- \* 需至少提前三天预订

# 滴翠特別会席



日本料理滴翠，臻选本地的当季新鲜食材，为宾客烹制旬味的创意怀石料理全餐。将奈良的风土融入料理之中，享奈良历史与自然之趣。

¥16,500  
(需预订)

- \* 菜单随季节有所变化
- \* 请至少提前三天预订