

# 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)

## 大和猪肉 浓香姜汁烧肉

生姜的浓香、大和葱的甘甜，与姜汁烧肉堪称完美搭配。

奈良的大和猪肉连年荣获世界权威级的优秀味觉认证，

是重视食品安心、安全与美味的上等品牌肉。

我们精选优质的猪腰肉烧制，

以酱油、生姜、大和葱调味，香浓诱人。



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

¥2,200

## 滴翠特制 大块炸鸡排

我们选用整块鸡腿肉，炸制诱人多汁的大块鸡排。  
鸡排完美锁住肉汁与美味，外酥里嫩，  
配芥子酱食用别具风味。



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

## 牛舌大和煮

浓郁酱汁炖制的美味牛舌，入口即化。  
酱汁使用本地特色的五德味噌，加以红酒与汉方精华调配。  
牛舌在酱汁里文火慢炖两日，才有了这般浓厚柔和的绝妙口感。



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

¥2,500

## 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

## 金枪鱼盖饭

奈良县产日之光大米的美味米饭上，盖满诱人的金枪鱼，  
佐以自家制的酱油与芥末，令每一口都津津有味。

拌上新鲜的薯蕷泥，尽享不同风味与口感。



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

¥2,800

## 日本国产大块牛扒

由铁板烧职人亲手烧制的大块牛腰肉扒。  
特制和汉酱汁，由芝麻基底配红酒、浓汤精华、  
甘草、桂皮、陈皮、丁香、八角等调味，风味独一无二。

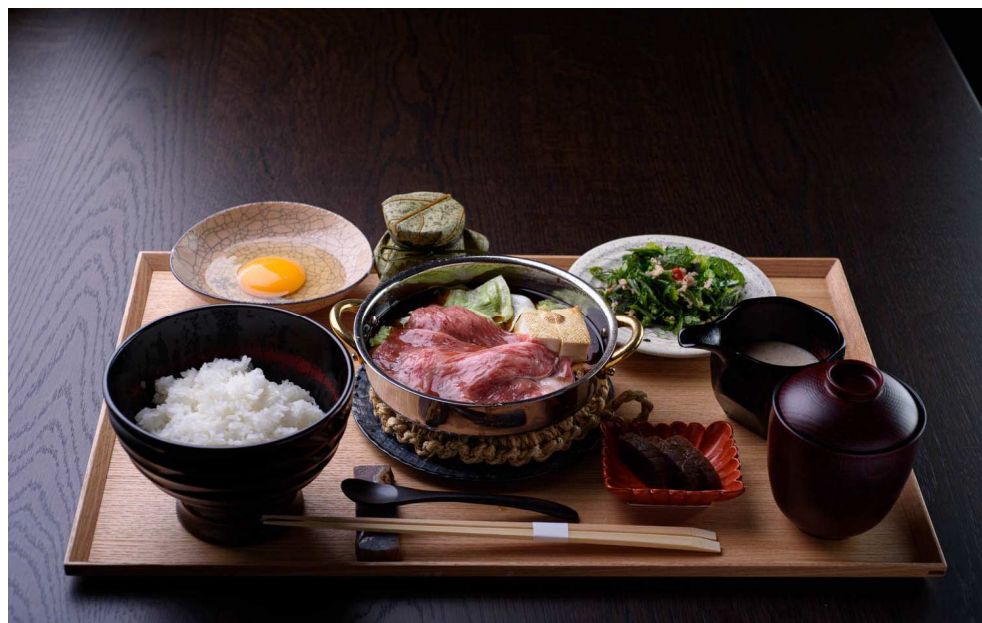


含 香草汉方飘香沙拉 / 薯蕷泥 / 奈良腌菜 / 味噌汤  
飞鸟风味爽滑布丁

¥3,500

## 大和牛肉寿喜锅

我们将生菜的脆爽口感与大和牛的奢侈美味荟萃一锅。  
寿喜锅汤底调味清爽，让味蕾尽享优质肉品的原汁原味。  
搭配新鲜的奈良土鸡蛋与薯蕷泥，味道更具层次感。



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

¥3,500