

滴翠

TEKISUI

品味奈良。作為日本漢方藥的發祥地，這片土地孕育了養生而美味的豐富食材。
馥府的料理人以精湛的廚藝，將奈良的風土完美融入菜品，
臻選漢方香辛、日本香草、薯蕷泥、時令鮮蔬，為您奉上回味無窮的「養生日本料理」。

和漢醇香焗烤咖喱飯

藥膳元素與多種香辛料調製的焗烤咖喱，帶來回味無窮。
我們使用香氣迷人的大和當歸、芍藥、檸檬草、香菜、小茴香、小豆蔻等香辛料，加之有天然胰島素之稱的菊芋，以及時令鮮蔬，調和出富有層次感的醇香咖喱。
米飯則是使用可入藥的梔子花炊制的黃米飯。
敬請品嚐馥府奈良充滿匠心的原創咖喱飯。



含 香草漢方飄香沙拉 / 薯蕷泥 / 奈良醃菜 / 味噌湯
飛鳥風味爽滑布丁

¥1,800 (單品¥980)

奈良時令鮮蔬天婦羅蓋飯

天婦羅，可謂是品嚐時令味道的奢侈佳餚。
我們備好飄香的大和當歸、日本漢方植物，以及時令鮮蔬，
為您現場炸制季節的美味一品。
將天婦羅放上米飯，就是一碗令人大快朵頤的天婦羅蓋飯。



含 香草漢方飄香沙拉 / 薯蕷泥 / 奈良醃菜 / 味噌湯
飛鳥風味爽滑布丁

¥1,800 (單品¥980)

自家制多蜜醬汁漢堡扒

我們選用上等的大和豬肉與土雞肉製作漢堡扒，以多蜜醬汁入味。

自家制的多蜜醬汁由多種香辛料調製，味道獨特，令人食過難忘



含 香草漢方飄香沙拉 / 薯蕷泥 / 奈良醃菜 / 味噌湯
飛鳥風味爽滑布丁

¥1,800

兒童套餐

¥1,800

玉米濃湯 / 飛鳥風味爽滑布丁
無酒精飲料 (蘋果汁 或 柳橙汁)

大和豬肉 濃香薑汁燒肉

生薑的濃香、大和蔥的甘甜，與薑汁燒肉堪稱完美搭配。

奈良的大和豬肉連年榮獲世界權威級的優秀味覺認證，

是重視食品安心、安全與美味的上等品牌肉。

我們精選優質的豬腰肉燒製，

以醬油、生薑、大和蔥調味，香濃誘人。



含 香草漢方飄香沙拉 / 薯蕷泥 / 奈良醃菜 / 味噌湯
飛鳥風味爽滑布丁

¥2,200

滴翠特製 大塊炸雞排

我們選用整塊雞腿肉，炸制誘人多汁的大塊雞排。
雞排完美鎖住肉汁與美味，外酥裡嫩，
配芥子醬食用別具風味。



含 香草漢方飄香沙拉 / 薯蕷泥 / 奈良醃菜 / 味噌湯
飛鳥風味爽滑布丁

¥1,800

牛舌大和煮

濃郁醬汁燉制的美味牛舌，入口即化。
醬汁使用本地特色的五德味噌，加以紅酒與漢方精華調配。
牛舌在醬汁裡文火慢燉兩日，才有了這般濃厚柔和的絕妙口感。



含 香草漢方飄香沙拉 / 薯蕷泥 / 奈良醃菜 / 味噌湯
飛鳥風味爽滑布丁

¥2,500

日本國產牛腰肉炸肉排

我們選用日本國產牛腰肉，豪爽地炸製成大塊肉排。
奈良產的大和撫子番茄、鮮爽生菜，與濃郁肉香完美搭配。

大和當歸與芍藥入味的多蜜醬汁，
加之原創調味的芥子醬，醇香誘人。



含 香草漢方飄香沙拉 / 薯蕷泥 / 奈良醃菜 / 味噌湯
飛鳥風味爽滑布丁

¥2,600

金槍魚蓋飯

奈良縣產日之光大米的美味米飯上，蓋滿誘人的金槍魚，
佐以自家制的醬油與芥末，令每一口都津津有味。
拌上新鮮的薯蕷泥，盡享不同風味與口感。



含 香草漢方飄香沙拉 / 薯蕷泥 / 奈良醃菜 / 味噌湯
飛鳥風味爽滑布丁

¥2,800

日本國產大塊牛扒

由鐵板燒職人親手燒制的大塊牛腰肉扒。
特製和漢醬汁，由芝麻基底配紅酒、濃湯精華、
甘草、桂皮、陳皮、丁香、八角等調味，風味獨一無二。

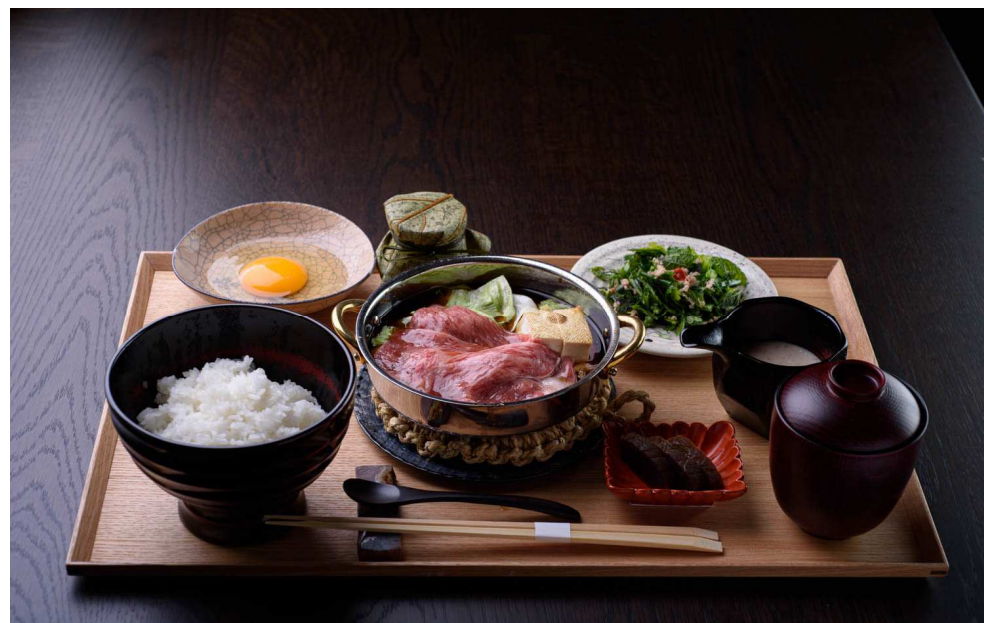


含 香草漢方飄香沙拉 / 薯蕷泥 / 奈良醃菜 / 味噌湯
飛鳥風味爽滑布丁

¥3,500

大和牛肉壽喜鍋

我們將生菜的脆爽口感與大和牛的奢侈美味薈萃一鍋。
壽喜鍋湯底調味清爽，讓味蕾盡享優質肉品的原汁原味。
搭配新鮮的奈良土雞蛋與薯蕷泥，味道更具層次感。



含 香草漢方飄香沙拉 / 薯蕷泥 / 奈良醃菜 / 味噌湯
飛鳥風味爽滑布丁

¥3,500