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。
敬請品嘗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，可謂是品嘗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）

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

滴翠御膳　八角　～Hakkaku～

套餐包含豐富多樣的精緻日式小菜、米飯、醃菜、味增湯、甜品，能夠品嚐到多種奈良特色當令美味。

¥3,800

＊菜單隨季節有所變化

滴翠御膳　蓮　～Ren～

套餐包含豐盛多樣的日式小菜、特色鍋物、米飯、醃菜、味增湯、甜品，馥府的料理人將奈良的食材加以精湛調理，提供令人大快朵頤的精緻午餐。

¥5,500

＊菜單隨季節有所變化

滴翠会席　瑠璃　～Ruri～

滴翠將奈良的風土融入料理之中，令您在用餐中盡享奈良歷史與自然之趣。敬請品味料理人們精心奉上的午餐會席全餐。

¥10,000
（需預訂）

＊ 菜單隨季節有所變化
＊ 請至少提前三天預訂

滴翠特別会席

日本料理滴翠，臻選本地的當季新鮮食材，為賓客烹製旬味的創意懷石料理全餐。將奈良的風土融入料理之中，享奈良歷史與自然之趣。

¥16,500
（需預訂）

＊ 菜單隨季節有所變化
＊ 請至少提前三天預訂