滴翠

TEKISUI

奈良を味わう

薬の発祥の地とされている奈良には、からだに美味しい地産の食材があります

和漢の香り　和ハーブ　大和芋のとろろ　新鮮な大和野菜を中心に
ふふの料理人が日本料理の技術と奈良を掛け合わせた味わい深いランチ
「からだに優しい日本料理」をご用意しております

LUNCH

11:30~15:00
(Last order 14:00)

CAFÉ

11:30~16:00
(Last order 15:30)



秋の滴翠御膳 八角 - HAKKAKU - ￥3,800

小　鉢　秋茄子と近江蒟蒻　鶏そぼろ味噌掛け
しろ菜浸し 秋鮭はらす ／ 牛時雨と金平の合混ぜ 葱
ちりめん山椒 ／ とろ湯葉 美味ジュレ 山葵
吸いとろろ ／ 天婦羅 盛り合わせ

お造り　お造り２種盛り合わせ

ご　飯　ひのひかり米

香の物　香の物２種

汁　物　五徳お味噌汁

甘　味　飛鳥のなめらかプリン



秋の滴翠御膳 蓮 - REN - ￥5,500

小　鉢　秋茄子と近江蒟蒻 鶏そぼろ味噌掛け
しろ菜浸し 秋鮭はらす ／ 牛時雨と金平の合混ぜ 葱
蟹コロッケ トマトソース ／ 厚揚げと大根煮 隠元 茸餡 生姜
サーモン柚庵焼き ／ ちりめん山椒
とろ湯葉 美味ジュレ 山葵 ／ 吸いとろろ ／ 天婦羅 盛り合わせ

お造り　お造り２種盛り合わせ

小　鍋　和牛山椒鍋

ご　飯　ひのひかり米

香の物　香の物２種

汁　物　五徳お味噌汁

甘　味　飛鳥のなめらかプリンと本日のお菓子

季節によって掲載の写真と内容が異なる場合がございますので、ご了承くださいませ

SET DRINK	ビール glass（400ml）￥700　珈琲（ホット／アイス）￥300　和紅茶 ￥300



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。

SET DRINK	ビール　glass（400ml）¥700　珈琲（ホット／アイス）　¥300　和紅茶　¥300



自家製 デミグラス煮込みハンバーグ　¥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

国産牛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。



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

牛ロースをカリッと大胆に揚げた大判のカツレツ。
奈良県産トマトと、瑞々しいレタスを挟み、肉の旨味と調和を味わう一皿。和牛すじ肉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。

SET DRINK	ビール　glass（400ml）¥700　珈琲（ホット／アイス）　¥300　和紅茶　¥300



和漢の香り 焼きカレー ¥2,000（単品 ¥980）

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

香る青山椒と和漢の香りに包まれた心落ち着く大人の焼きカレー。

天然のインシュリンと言われている菊芋や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愉しみください。



奈良 季節野菜の天婦羅丼 ¥2,000（単品 ¥980）

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

りんごと玉葱をじっくり煮詰めた秘伝のたれ。職人の技が光る天丼は、一口ごとに心がほどける優しい味わいです。

季節によって掲載の写真と内容が異なる場合がございますので、ご了承くださいませ。

SET DRINK	ビール glass（400ml）¥700　珈琲（ホット／アイス）¥300　和紅茶 ¥300



滴翠会席
瑠璃 - RURI -

¥10,000

先付、お椀、お造り、
焼八寸、小鍋、揚げ物、
食事、留椀、香の物、
水菓子 他

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、焼八寸、お椀、
お造り、小鍋、焼物、
食事、留椀、香の物、
水菓子 他

要ご予約

3日前までにご予約を
お願いいたします



季節によって掲載の写真と内容が異なる場合がございますので、ご了承くださいませ

SET DRINK	ビール glass（400ml）¥700	珈琲（ホット／アイス） ¥300	和紅茶 ¥300

甘味



謹製カステラ　1切 ¥350

お飲み物とセットで50円引きとなります。

卵・米飴と吟味した素材を使用し、手間暇を惜しまず一枚ずつ丁重に焼き上げました。しっとりした上品な甘味にやさしい口溶け。豊かなコクと香りが特徴です。



マカロン　1個 ¥400

お飲み物とセットで50円引きとなります。

外はサクッと中はしっとり、軽やかな食感をお愉しみください。
バニラ・ラズベリー・抹茶よりお選びいただけます。

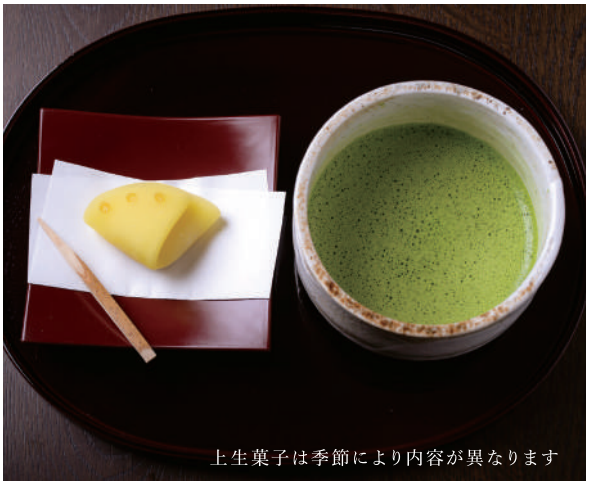


オリジナル洋風生どら焼き　1個 各 ¥650

（ショコラテリーヌ、大和抹茶テリーヌ、古都華テリーヌ）

お飲み物とセットで50円引きとなります。

和の伝統に、洋のエッセンスを添えた和モダンな新感覚のどら焼き。懐かしさの中に、新しさを感じる味わい。



季節の上生菓子

月ヶ瀬 かぶせほうじ茶付	¥1,100
月ヶ瀬 和紅茶付	¥1,100
月ヶ瀬 お抹茶付	¥1,400

季節に合わせた上生菓子をお愉しみいただけます。庭園を眺めながら、奈良 月ヶ瀬のお茶と共に寛ぎのひとときをお過ごしください。

画像はイメージです

お飲み物

Beer ビール

アサヒ プレミアム生ビール「熟撰」
half（230ml）¥700　glass（400ml）¥900

アサヒ ドライゼロ（ノンアルコール）
小瓶（334ml）¥700

Premium Craft Beer プレミアムクラフトビール

なら麦酒“ならまち醸造所”

ならまちエール　小瓶（330ml）¥1,500
（ほうじ茶／イングリッシュペールエール）

白 - haku -　小瓶（330ml）¥1,500
（ヴァイツェン／WEIZEN）

翠 - midori -　小瓶（330ml）¥1,500

Non-Alcohol Wine ノンアルコールワイン

スタッセン ヴィンテンス シャルドネ　¥850

アランミリア ソーヴィニヨン・ブラン種　¥850

スタッセン ヴィンテンス メルロー　¥850

By the Glass グラスワイン

スパークリングワイン　¥1,200

赤ワイン　¥1,000

白ワイン　¥1,000

Whisky ウイスキー

グレンモーレンジ 10年　¥1,500

Japanese Sake 日本酒

大吟醸 ご香酒　一合（180ml）¥1,500
［奈良春日山酒造］

春鹿 純米 超辛口　一合（180ml）¥1,200
［今西清兵衛商店］

Soft Drink ソフトドリンク

大和コーラ　¥1,300
（ソーダ割り／お湯割り）

ちになるシロップ　¥1,300
（水割り／ソーダ割り／お湯割り）

フェンティマンス ジンジャービア　¥1,200
辛味の奥に奥深く広がる豊かな香味

フェンティマンス ビクトリアンレモネード　¥1,200
甘さ控えめですっきりとした酸味と爽快感

珈琲（ホット／アイス）　¥600

奈良 月ヶ瀬の和紅茶　¥600

コカ・コーラ　¥600

ジンジャーエール　¥600

オレンジジュース　¥600

アップルジュース　¥600