



ご好評につき
年内延長開催
決定

KOTOWA Restaurant

お客様からのご希望にお応えし、期間限定でのKOTOWAレストランが誕生。
ハイセンスな空間でゆったりとした贅沢な時間を。

Special PLAN

Lunch Course ランチコース

■4,000円(4品)

Dinner Course ディナーコース

■8,000円(6品) ■10,000円(6品)

■12,000円(7品)

Drink Menu ドリンクメニュー

■ アルコール

ビール / 赤・白グラスワイン / ウイスキー /
芋・麦焼酎 / カクテル / ノンアルコールカクテル

800円~

■ ソフトドリンク

ウーロン茶 / オレンジジュース / コーラ /
グレープフルーツジュース / ジンジャーエール

600円

ご予約 Reservation

専用ご予約フォーム



- ご予約は全て左記QRコードのご予約フォームより承ります。
- 完全予約制の為、予約は来店7日前までに限ります。
- 予約キャンセルは来店5日前18時までに申し出ください。
期日過ぎた場合のキャンセル料は100%頂戴いたします。
- 予約後、電話またはメールにて予約確認をさせていただきますが、万が一、連絡が取れなかった場合、お席のご用意を致しかねますので予めご了承くださいませ。
- アレルギーやその他要望がございましたら予約確認の際にお申し出ください。

https://docs.google.com/forms/d/1OE8Elxk5phUj4sNAWyxTxo-iEWUsII_8GJxTNjPAlaVM/edit

開催日

2021年

…開催日

11月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

12月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

*表示価格はすべて消費税・サービス料金込となります。
*写真はイメージです。

*その他ご宴席やアニバーサリーでのご利用等、隨時ご相談も承っております。

KOTOWA 奈良公園 Premium View

〒630-8374 奈良県奈良市今御門町15

TEL: 0742-25-4122 平日 12:00~19:00
(火・水曜定休 / 祝日除く)

〈レストラン営業時間〉

Lunch 11:00~15:00 (L.O. 13:30) / Dinner 17:00~21:00 (L.O. 19:30)

*お日にちによってご案内できない日がございます。詳しくはお問合せください。

✉ info-narakouen@dearsbrain.jp



KOTOWA
奈良公園 Premium View

LUNCH MENU

4,000円コース

Premier

帆立貝の甘海老のサラダ仕立て
爽やかなグレープフルーツのヴィネグレット

Potage

季節のポタージュ

Poisson et viande

メインディッシュをお魚かお肉かお選びいただけます

いとより鯛のボワレ 茚香る軽いクリームソース
ハーブサラダと共に

ノドグロのカルファタ包み 濃厚な魚介のエッセンス (+2,000円)

または

鴨胸肉のロースト 蜜柑のコンフィーチュール
タスマニアマスターードソース

黒毛和牛フィレ肉のローストと旬野菜 その日の調理法で
グラスヴィアン 山葵風味 (+2,500円)

Dessert

季節フルーツとシャーベット

栗のモンブラン仕立て 旬のフルーツ (+900円)

※表示価格はすべて消費税・サービス料(12%)込となります

※アレルギーや食事制限などがある場合は、別途ご対応いたします

DINNER MENU

8,000円コース

Amuse

一口のお愉しみ

Premier

旬野菜の菜園仕立て
山葵香るジュレとクロッカンな彩野菜

Deuxième

茸のポタージュ 根セロリ風味
フォアグラのポワレを浮かべて

Poisson

太刀魚のカダイフ焼き
金美人参のベルモットソース

ノドグロのカルファタ包み
濃厚な魚介のエッセンス (+2,000円)

Viande

牛もも肉のロースト 冬の野菜のポトフ仕立て
ソース グラスヴィアン

黒毛和牛フィレ肉のローストと旬野菜 その日の調理法で
グラスヴィアン 山葵風味 (+2,500円)

Dessert

季節フルーツのコンポートとアイスクリーム

栗のモンブラン仕立て 旬のフルーツ (+900円)

10,000円コース

Amuse

一口のお愉しみ

Premier

縞鯵のマリネとつぶ貝 最中仕立て
クルジエットのピュレと奈良漬けタプナード

Deuxième

オマール海老のロワイヤルとベニエ
ビスク仕立て エストラゴン風味

Poisson

甘鯛の松笠焼 蕎と魚介のエッセンス
柚子の香り

ノドグロのカルファタ包み
濃厚な魚介のエッセンス (+2,000円)

Viande

黒毛和牛ロースの網焼き 旬のお野菜を胡麻味噌で
熟成たまり醤油と柚子胡椒のアクセント

黒毛和牛フィレ肉のローストと旬野菜 その日の調理法で
グラスヴィアン 山葵風味 (+2,500円)

Dessert

季節フルーツのコンポートと旬のソルベ

栗のモンブラン仕立て 旬のフルーツ (+900円)

12,000円コース

Amuse

一口のお愉しみ

Premier

ずわい蟹と帆立貝のマリアージュ
ホワイトバルサミコとハーブオイルの香り

Deuxième

鰯のカルタファタ包み 冬野菜と
濃厚な魚介のエッセンス

Poisson

活オマール海老のロースト 鮑と茸のブルギニオン

Granité

本日のグラニテ

Viande

黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのポワレ
じゃがいもと根セロリのピュレ 奈良漬け黒トリュフソース

Dessert

～Live～

ショコラドーム 炎の演出
季節フルーツとアイスクリームで

Petit Four

小菓子2種

Christmas Special Course

8,000円コース(Lunch)

※12月20日のみ

Premier

寒鯉の菜園仕立て
山葵香るジュレとクロッカン野菜 淡雪のフォーム

Deuxième

茸のポタージュ 根セロリ風味
フランス産フォアグラのポワレを浮かべて

Poisson

太刀魚のカルタファタ包み 冬野菜と
濃厚な魚介のエッセンス

Viande

牛もも肉のロースト 根菜のポトフ
ソース グラスヴィアン

Dessert

～Live～
ショコラドーム 炎の演出
季節フルーツとアイスクリームで

12,000円コース(Dinner)

※12月24日のみ

Amuse

蕪とビーツのムース 白子のベニエ
ホワイトバルサミコのアクセント

Premier

サーモンのミキュイとずわい蟹 ブロッコリーのテクスチャー

Deuxième

鰯のカルタファタ包み 冬野菜と
濃厚な魚介のエッセンス

Poisson

活オマール海老のロースト 鮑と茸のブルギニオン

Granité

本日のグラニテ

Viande

黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのポワレ
じゃがいもと根セロリのピュレ
奈良漬け黒トリュフソース フレッシュトリュフの香り

Dessert

～Live～
ショコラドーム 炎の演出
季節フルーツとアイスクリームで

Petit Four

小菓子2種