



# 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 デイナーコース

■ 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 / ウィスキー /  
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

### 開催日

2021年

● ...開催日

7月							8月							9月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3	1	2	3	4	5	6	7				1	2	3	4
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25
25	26	27	28	29	30	31	29	30	31					26	27	28	29	30		

\*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、随時ご相談も承っております。

## ご予約 Reservation

### 専用ご予約フォーム



[https://docs.google.com/forms/d/1QEsElxk5phUj4sNAWYTXo-iEWUs1l\\_8GJxTNjPALaVM/edit](https://docs.google.com/forms/d/1QEsElxk5phUj4sNAWYTXo-iEWUs1l_8GJxTNjPALaVM/edit)

- 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。

## 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

水蛸と鮮魚のサラダ仕立て レモンとビ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

鱈のポワレ 夏野菜と完熟フレッシュトマトのソース

または

大和肉鶏のロースト ハニーマスタードソース

黒毛和牛フィレ肉のローストと旬野菜 その日調理法で 奈良漬トリュフソース (+2,500円)

フォアグラのポワレ プランチャ仕立て (+1,000円)

### Dessert

季節フルーツのマリネとシャーベット

宇治抹茶のオペラ レモンのシャーベットと共に (+800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おありの場合は、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

甘海老と帆立貝 鮮魚 彩野菜  
柑橘香るピーズのヴィネグレットで

### Deuxième

玉蜀黍の冷製ポタージュ  
フォアグラのポワレを浮かべて

### Poisson

鱸のカダイフ焼き  
ソースベルモット 紫蘇の香り

### Viande

牛もも肉のロースト  
緑野菜と九条葱の香り  
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  
その日調理法で 奈良漬トリュフソース (+2,500円)  
フォアグラのポワレ プランチャ仕立て (+1,000円)

### Dessert

宇治抹茶のダックワーズ  
白玉と季節フルーツ バニラのグラス  
宇治抹茶のオペラ レモンのシャーベットと共に (+800円)

## 10,000円コース

### Amuse

一口のお愉しみ

### Premier

焼きナスのタンバル 穴子のポルト酒風味  
シェリーヴィネガー香るサラダ

### Deuxième

オマール海老のグラチネとビスク  
ロワイヤル仕立て

### Poisson

甘鯛の鱗焼き 翡翠スープ仕立て

### Viande

黒毛和牛ロースの網焼きと有馬山椒と奈良“宝扇”甘露醤油  
旬野菜 その日の調理法で  
フォアグラのポワレ プランチャ仕立て (+1,000円)

### Dessert

季節フルーツのコンポート キャラメルグラスと共に  
宇治抹茶のオペラ レモンのシャーベットと共に (+800円)

## 12,000円コース

### Amuse

一口のお愉しみ

### Premier

フルーツマトと帆立貝  
蛸と野菜のタルタル  
爽やかなホワイトバルサミコと胡瓜のソース

### Deuxième

フォアグラのポワレと鴨腿のコンフィー  
冬瓜の軽いキャラメリゼ

### Poisson

甘鯛の鱗焼き  
じゃがいもとカリフラワーのスープ仕立て  
京壬生菜と共に

### Viande

黒毛和牛フィレ肉のポワレ  
奈良漬黒トリュフソース その日の付け合わせで  
フォアグラのポワレ プランチャ仕立て (+1,000円)

### Dessert

季節フルーツのコンポート キャラメルグラスと共に  
宇治抹茶のオペラ レモンのシャーベットと共に (+800円)

### Petit Four

小菓子2種