

『いまならキャンペーン2022 プラス』 レストラン ランチプラン

期間 2022・9・1～2022.11.30

レストランA	洋食
昼	
昼11:30～13:30 ※2名様より承ります 1グループ内でのお料理は同一内容でお申度くださいませ	
	
<ご参考メニュー> 奈良野菜の菜園風 カボチャのガトー仕立て 茄子のポタージュスープ生姜の香り 真鯛のポワレ シラスのかりかり焼き ビーツのソース ヤマトポークのプレゼ 地元野菜添え レストラン檜原のデザート パン コーヒー	

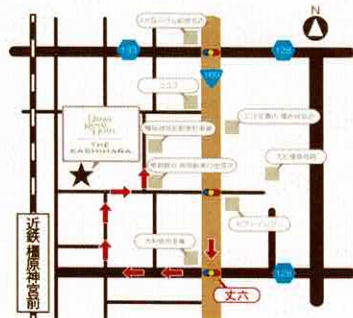
レストランB	洋食
昼	
昼11:30～13:30 ※2名様より承ります 1グループ内でのお料理は同一内容でお申度くださいませ	
	
<ご参考メニュー> 奈良野菜の菜園風 カボチャのガトー仕立て 茄子のポタージュスープ生姜の香り 真鯛のポワレ シラスのかりかり焼き ビーツのソース レストラン檜原のデザート パン コーヒー	


レストランC	和食
昼	
昼11:30～13:30 ※2名様より承ります 1グループ内でのお料理は同一内容でお申度くださいませ	
	
<お品書き> 前 菜 秋の味覚 盛り合わせ 蓋 物 銀杏里芋饅頭(+1,210円で松茸土瓶蒸し) 造 り 本日の鮮魚(1種) サラダ仕立て 主 菜 ～お好みの主菜をお選びください～ ・秋の味覚の天婦羅盛り合わせ ・子持ち鮎唐揚げと茶蕎麦 ・国産合鴨の香味焼き 和風バルサミソース(+1,210円で黒毛和牛のきのこすき焼き)食 事 しらすご飯 香の物 二種盛り 留 椀 赤出汁 水菓子 本日のデザート	

レストランD	中国料理
昼	
昼11:30～13:30 ※2名様より承ります 1グループ内でのお料理は同一内容でお申度くださいませ	
	
<ご参考メニュー> 鳳凰の可愛いオードブル盛り合わせ 淡雪仕立てのふかひれスープ むき海老と彩り野菜 フルーツ炒め 点心盛り合わせ ヤマトポークの柔らかく煮込み お漬物と青菜添え ライス デザート	

※金額には消費税・サービス料が含まれます。※20歳未満の方、お車等を運転される方への酒類等のご提供は出来ません。

※掲載写真はイメージです。※料理内容等は都合により変更になる場合がございます。器、演出はイメージです。



■電車でお越しの場合
 近鉄 檜原神宮前駅
 東出口より徒歩約1分。
 ■お車でお越しの場合
 地下駐車場 74台完備。
 2021年4月より、駐車場の利用方法・料金サービスについて変更がございます。詳しくは、公式HPをご確認ください。
 ■詳細は公式HP！

 お手持ちのスマートフォンで読み込みアクセスして下さい

※ディナーでのご予約は別途 お問い合わせくださいませ



和食料理長 橋本 了

洋食料理長 遠山 嘉明



中国料理長 本杉 靖英

和食レストランまほろば定休日 毎週木曜日 洋食スカイレストラン檜原定休日 毎週水曜日

中国料理レストラン鳳凰定休日 毎週月曜日・火曜日

DAIWA ROYAL HOTEL

THE KASHIHARA

THE KASHIHARA
 奈良県橿原市久米町652番地の2 〒634-0063
 TEL:0744-28-6636 (受付時間 9:00～18:00)
<https://www.daiwaresort.jp/kashihara/>

マーケットは地球を連れて宇宙まで
 りぞけっと
 Daiwa Resort・Market

