



竹の家会席 ￥6,000

旬の食材を使用したスタンダードな会席

＜2026年9月～11月 秋のお品書き＞

先付前菜	季節の前菜五種	揚げ物	奈良県産無花果（～10月末）の揚げ出し 髭葱 美味出汁
お造り	季節の鮮魚二種盛 あしらい一式	お食事	奈良ロイヤルホテル自家製米 自家製ちりめん山椒
焚 合	海老芋から揚げ 海老鬼そばろと菊三昧餡 菊菜 坂本菊 もって菊 もぐさ生姜	香の物	お漬物二種
焼 物	鯖 燻し焼 白髪葱 枝豆 花蓮根 栗渋皮煮	留 椀	合せ味噌汁
小 鍋	ヤマトポークと奈良産きのこの 柚子みぞれ鍋 白菜 エノキ 水菜 白葱 豆腐	甘 味	季節のデザート



贅沢和食会席 ￥8,000

奈良三大ブランド肉“大和牛”を使用した会席

《2026年9月～11月 秋のお品書き》

先付前菜	季節の前菜五種	小 鍋	ヤマトポークと大和牛 奈良産きのこの柚子みぞれ鍋
お吸い物	名残鱧と松茸の土瓶蒸し 海老 三つ葉 酢橘		白菜 エノキ 水菜 白葱 豆腐
お造り	季節の鮮魚三種盛 あしらい一式	揚げ物	奈良県産無花果(～10月末)の揚げ出し 髷葱 美味出汁
焚 合	海老芋から揚げ 海老鬼そばろと菊三昧餡 菊菜 坂本菊 もって菊 もぐさ生姜	お食事	秋鮭 混ぜご飯いくら乗せ 刻みのり 胡麻
		香の物	お漬物二種
焼 物	鯖 燻し焼 白髪葱 枝豆 花蓮根 栗渋皮煮	留 椀	合せ味噌汁
		甘 味	季節のデザート



奈良づくし会席 ¥10,000

奈良三大ブランド“ヤマトポーク・大和牛・大和肉鶏”を贅沢に

《2026年9月～11月 秋のお品書き》

先付前菜	季節の前菜五種	強 肴	大和牛ロースト 古代醬 赤酒ソース マイクロハーブ マイクロトマト 山葵オイル 雪塩
お吸い物	大和肉鶏と松茸の土瓶蒸し 海老 名残鱧 三つ葉 酢橘	揚げ物	奈良県産無花果（～10月末）の揚げ出し 髭葱 枸杞の実 煎りだし
お造り	季節の特選鮮魚三種盛 あしらい一式	お食事	秋鮭 混ぜご飯いくら乗せ 刻みのり 胡麻 葱
蓋 物	大和丸茄子と海老芋から揚げ 海老鬼そばろと菊三味餡 菊菜 坂本菊 もって菊 もぐさ生姜	香の物	お漬物二種
焼 物	鯖 燻し焼 白髪葱 枝豆 花蓮根 栗渋皮煮	留 椀	合せ味噌汁
小 鍋	ヤマトポーク 奈良産茸の柚子みぞれ鍋 白菜 水菜 白葱 湯葉	甘 味	季節のデザート

※写真はイメージです。 ※メニュー内容は変更する場合がございます。予めご了承ください。 ※表記価格は全て消費税込み価格です。

■ お子様プレート ¥1,650

小学校低学年さま向けのプレートです

＜お品書き＞

- ・ コーンポタージュ
- ・ ミニハンバーグ
- ・ ソーセージ
- ・ チキンナゲット
- ・ 海老フライ
- ・ コロッケ
- ・ フライドポテト
- ・ チキンライス
- ・ プチデザート
- ・ ドリンク

■ お子様松花堂弁当 ¥3,500

小学校高学年さま向けの松花堂弁当です

＜お品書き＞

煮 物 国産牛すき煮
造 里 御造り盛り合わせ二種
八 寸 季節の焼き魚 豚へレかつ サラダ 出汁巻き 小鉢
揚 物 海老と野菜の天婦羅盛り合わせ
食 事 白ご飯
汁 物 合わせ味噌
甘 味 本日の甘味