

期間メニュー一覧表【2024年12月末まで】



学生向け 食事メニュー

季節の食材を奈良ならではの味わいに仕立てたお食事。

2,200円 (税込)
ご飯おかわり自由

天平・TENPYO・鍋付エビフライ御膳 昼

【小 鍋】 国産ポークすき焼き風小鍋 【洋 皿】 海老フライ・野菜サラダ
【お 重】 ポテトサラダ・出汁巻玉子・ミニトマト・こんがりハンバーグ・スパゲティナポリタン
【ご 飯】 国産米 デザート くずもち

季節の食材を奈良ならではの味わいに仕立てたお食事。

1,650円 (税込)
ご飯おかわり自由

飛鳥 昼

【小 鍋】 牛すき焼き風小鍋 【煎 置】 サーモンカルパッチョ
【お 重】 ポテトサラダ・出汁巻玉子・ミニトマト・こんがりハンバーグ・スパゲティナポリタン・焼肉
【洋 皿】 ミックスフライ(海老・イマイメンカマ・鶏肉からあげ)・野菜サラダ
【ご 飯】 国産米 デザート くずもち

白鳳 昼

【お 重】 ポテトサラダ・出汁巻玉子・ミニトマト・こんがりハンバーグ・スパゲティナポリタン
【洋 皿】 焼肉からあげ・野菜サラダ
【ご 飯】 国産米
【汁 物】 味噌汁 デザート くずもち

飛鳥 昼

【小 鍋】 牛すき焼き風小鍋 【煎 置】 サーモンカルパッチョ
【お 重】 ポテトサラダ・出汁巻玉子・ミニトマト・こんがりハンバーグ・スパゲティナポリタン・焼肉
【洋 皿】 ミックスフライ(海老・イマイメンカマ・鶏肉からあげ)・野菜サラダ
【ご 飯】 国産米 デザート くずもち

飛鳥 夜

【小 鍋】 牛すき焼き風小鍋 【煎 置】 サーモンカルパッチョ
【お 重】 ポテトサラダ・出汁巻玉子・ミニトマト・こんがりハンバーグ・スパゲティナポリタン・焼肉
【洋 皿】 ミックスフライ(海老・イマイメンカマ・鶏肉からあげ)・野菜サラダ
【ご 飯】 国産米 デザート くずもち

※季節の食材により一部変更になる場合がございます。 ※お料理は下記、ご要望に応じてさせていただきます。 ※食物アレルギー等のメニューもご相談ください。

0742-21-7530
0742-27-0114

0742-32-2577
0742-32-2578

0120-200-350
0742-26-8159

学生向けプラン※2024年12月末までご提供



奈良の食材を堪能する

季節の食材を奈良ならではの味わいに仕立てたお食事。

3,300円 (税込)

あそび 昼

【紙網仕立て】 国産ポークと季節野菜の紙網
【天理 龍魂豆腐】 竹筒豆腐 醤油ジュレ
【お造り】 季節のお造り / 【ミニ天婦羅】 季節の天婦羅
【温の物】 茶碗蒸し / 【若 物】 なら漬味噌
【ご 飯】 国産米

奈良の恵みを 和みの空間で

季節を味わう

【ならもの前菜】 なら漬と金山寺味噌の田舎和え / 炙り鯖と西吉野菜のなます和え / 手作りがらも煮 / 老舗 山中藩大和野菜の締り天 / さわらの大ねぎ地味噌焼 / 花唐揚げ / 出汁巻玉子 / 柚子の香きのこ和え / 横田福栄堂 二色蒸餅

かきろひ 昼 2,200円

うたたね 昼 2,750円

うつろひ 昼 5,500円

※写真はイメージです。季節の食材や入れ替わりにより一部内容が変更になる場合がございます。 ※お料理は下記、ご要望に応じてさせていただきます。 ※食物アレルギー等のメニューもご相談ください。

奈良食材にこだわった御膳プラン※2025年3月末までご提供



すき焼き御膳スペシャル

国産牛すき焼き・お造り2種盛り・玉子・茶碗蒸し
お漬物・スープ・御飯 2,200円・季節のデザート

¥3,300 (税込)

伊賀牛

すき焼き御膳

高級な味わい、品質が自慢の伊賀牛。赤身と脂がほどよいバランスの手メ細かい肉質。味わえば、芳醇な香りとコクを醸し出す。

すき焼き御膳 レギュラー 2,750円

・国産牛すき焼き・玉子・茶碗蒸し・スープ
・お漬物・御飯 2,200円・季節のデザート

奈良御膳スペシャル 2,200円

・チャーシューラーメン・鉄板焼肉 牛肩ロース
・茶碗蒸し・お漬物・御飯 2,200円・季節のデザート

Group restaurant NARANAGOMIKAN TEL +81-742-21-7530

すき焼き・鉄板焼き各種御膳プラン※2024年12月末までご提供



伊賀牛すき焼き御膳

高級な味わい、品質が自慢の伊賀牛。赤身と脂がほどよいバランスの手メ細かい肉質。味わえば、芳醇な香りとコクを醸し出す。

伊賀牛すき焼き御膳

伊賀牛すき焼き小鍋
大粒の野菜盛り
季節のお造り
季節の漬物作り
ご飯
若の物
季節のフルーツ / デザート

¥8,800円

伊賀牛すき焼き御膳 5,500円

伊賀牛Wコンロ御膳 6,600円

Group restaurant NARANAGOMIKAN TEL +81-742-21-7530

伊賀牛すき焼き御膳プラン※2024年12月末までご提供

Halal Certified Iga Black Wagyu Beef Sukiyaki Set **¥8,800**
(tax included)

ハラール認証 黒毛和牛 伊賀牛すき焼きセット

Sukiyaki with Iga Beef
150-gram roast of halal-certified iga black wagyu beef shoulder, Chinese cabbage, onion, shimeji mushrooms, misuna (spider mustard) leaves, udon noodles, and domestic egg
伊賀牛すき焼き / ハラール認証 黒毛和牛 伊賀牛すき焼きセット (肉量 150g) 白菜 糸こんにゃく 山菜 葱 卵 うどん 国産卵

Tsukuri
Combo of 2 kinds of nashime (cuts of fresh raw fish)
刺身 / 天婦羅付

Tempura (sattened and deep-fried seafood and vegetables)
1 piece of prawn, 2 kinds of vegetable, and table salt
天婦羅 / 海老・菜 野菜2種 塩

Rice
Brand rice "Wanchuan" in Nara
白米 / 国産米

Sweets
2 types of seasonal fruits
デザート / 季節のフルーツ

Other menus
Halal Certified Iga Black Wagyu Beef Sukiyaki Set ¥7,500 (tax included)

Our policy for muslim ムスリム対応ポリシー

1. We are not licensed a halal certification by a third-party organization.
第三者機関によるハラール認証を受けていません。
2. We don't have a halal kitchen.
厨房はハラール専用ではありません。
3. We use halal certified meat for Muslim menu.
ハラール認証の肉を使用し、ハラール専用メニューの提供を心がけています。
4. We use halal certified seasonings for Muslim menu.
ハラール認証の調味料を使用し、ハラール専用メニューの提供を心がけています。
5. We use cooking utensils like cutting boards, bowls, and colanders separately.
ハラール専用調理器具を使用し、ハラール専用メニューの提供を心がけています。
6. We use the hand gloves, but if you need, we welcome prepare for disposable gloves, caps, forks or spoons and chopsticks.
手袋はハラール専用ですが、必要に応じて使い捨ての手袋、帽子、フォークやスプーン、箸も用意しています。

Group restaurant NARA NAGOMIKAN
One of the biggest Gull Shops in Nara Prefecture. The Restaurant for Group. Over 1000 Seats.

ハラール認証 伊賀牛すき焼きプラン