

お客様皆さまへ

セトレならまち  
総支配人

## 2020年4月1日以降の食事メニュー変更のお知らせ

平素はセトレならまちをご愛顧いただき、誠にありがとうございます。  
この度、セトレならまちをご利用のお客様にこれまで以上ご満足いただくため、これまでご協力いただいていたお客様アンケートのお声を元に、朝食、ランチ、ディナーの内容をリニューアル致します。

ホームページのレストランページ記載の内容は3月末日までのもので、4月1日以降は下記内容へ変わります。

今後とも季節、ボリューム、お過ごしいただく時間、空間など、お客様の五感を満たすものをご提供できますようスタッフ一同努めてまいります。

## 記

### ■朝食／ご宿泊プラン込

#### 檜箱

- ・大和肉鶏の桜そぼろ餡
- ・御所市の片上醤油“醤”を使った一品
- ・彩り野菜のピクルス
- ・海の幸のロースト

#### サイドbuffet

- ・奈良県産野菜のサラダステーション
- ・美吉野醸造の酒粕使った郷土料理飛鳥汁
- ・御杖村産コシヒカリ
- ・奈良県産地卵と片上醤油(卵かけごはん)
- ・明日香村茶豆味噌を使った葱味噌 奈良漬 香の物3種
- ・ヨーグルト
- ・フルーツ
- ・パン各種
- ・お飲み物各種

### ■ランチ／価格3,300円（税込）4月～夏前までのメニューです。

#### 【檜箱/4種の松花堂風】

- ・シェフ特製まほろば赤牛のローストビーフ
- ・天然活メ真鯛の香草パン粉焼き
- ・三輪山本素麺の桜麺と大和肉鶏の冷製仕立て
- ・奈良県産野菜のサラダカンパニュー

#### 【サイドbuffetバイキングコーナー】○は4月からの新しいメニュー

- ・サラダステーション

- シェフオリジナル ビーフ大和ガノフ
  - ・美吉野醸造の酒粕を使った飛鳥汁
  - ・陽光ファームの平飼卵（温度卵）片上醤油
- 奈良大和ポークの赤ワイン煮込み
  - ・奈良県御杖産こしひかり
  - ・各種パン
  - ・デザート数種

【フリードリンク】

- スパークリングワイン
- ・ソフトドリンク各種
- ・ミカフェートコーヒー
- ・紅茶（ダージリン、○アッサム、○アールグレイ）
- ・月ヶ瀬のほうじ茶
- 緑茶

■ディナー「テロワール」 価格11,000円（税込）

[ légume ]

プティポワ

[ 和魂洋才 ]

フォアグラと奈良漬のクロケット  
アトランティックサーモンのキッシュ

[ 大地の一皿 ]

吉野鹿 大和野菜 片上醤油

[ 青丹よし ]

オマール海老 醤 美吉野醸造酒粕

[ 漁港からの贈り物 ]

天然活 真鯛のコンフィ

[ 大和 ]

大和牛の赤ワイン煮込み  
子羊のハーブロースト

[ 𐤀 ]

三輪山本手延べ麺

[ Dessert ]

シェフ特製の一品

コーヒー・紅茶