



JW MARRIOTT  
NARA

## JAPAN JOURNEY BY JW TOKUSHIMA COLLABORATION

徳島 美食を巡る旅

徳島県的美食にスポットを当てたコラボレーションフェアを開催いたします。  
料理人として30年以上の実績を持つ日本料理長、吉田信一（よしだのぶかず）が  
新鮮な徳島の素材の美味しさを雅な会席に仕立てました。  
徳島の地酒とお料理のペアリングを、春一番にぜひお楽しみください。

3.5(Tue.)-4.4(Thu.)

ランチ 7,100 JPY ~ / デイナー 20,000 JPY ~

AZEKURA

JW Marriott Hotel Nara  
jwmarriott-nara.jp



ご予約はこちら

# JAPAN JOURNEY BY JW TOKUSHIMA COLLABORATION

徳島 美食を巡る旅



## ディナーコース「徳島」

### 【先附】

鯨の叩き、徳島雲丹、酢橘ゼリー  
鳴門荳わかめ、濃赤糖、法蓮草

### 【吸物】

春人参摺り流し、共葉、筍  
金目鯛の紅恋葱巻、菜の花

### 【造り】

本日のお造り三種  
徳島産のケール、かいふ藻塩、福寿醤油

### 【温の物】

金時豚とゆこうボン酢  
徳島のかかぶら、青梗菜、山菜

### 【盛り皿】

徳島産の鯛とブロッコリーの味噌焼、阿波番茶うどん、辛子こうのとり蓮根  
鱈と胡瓜の徳島ペッパーソース、一寸豆みじんの揚げ、足赤海老のゆこう寿司  
串打ち（鳴門金時木の芽味噌、桜長芋、クリームチーズの白味噌付け）

### 【強肴】

阿波牛炙り、そば米りゾット  
天恵菇

### 【食事】

徳島の魚醬で炊く釜ご飯、穴子、曲風園のぜんまい、牛蒡、蕪葉  
ときわ味噌汁、すじ青のり、香の物

### 【デザート】

鳴門金時里娘のモンブラン  
徳島のオーガニック苺、蔵出し熟成みかん

※メニューはランチ、ディナーなど5種類がございます。

3.5(Tue.)-4.4(Thu.)

ランチ 7,100JPY ~ / ディナー 20,000JPY ~

AZEKURA



ご予約はこちら