



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、そば米リゾット
天恵菇

【食事】

徳島の魚醤で炊く釜ご飯、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