

News Release

報道関係者各位



奈良県の農村で活躍する女性によるネットワーク「和母」(わはは)
と初のタイアップ企画

奈良のこだわり食材を活かした 1 日限りの特別会席

【日 時】 2016 年 8 月 31 日 (水) ご昼食 11 : 00 ~ 14 : 00 ご夕食 17 : 00 ~ 21 : 00

【場 所】 日本料理「花菊」(新館 5 階)

株式会社奈良ホテル(奈良市高畑町 1096、代表取締役社長:五十嵐 晃)は、奈良県の農村で活躍する女性によるネットワーク「和母」(わはは) との初のタイアップにより、奈良のこだわり食材を活かした 1 日限りの特別会席を、来る 8 月 31 日(水)に日本料理「花菊」で開催いたします。

「和母」は、奈良県農林部担い手・農地マネジメント課(担い手育成係)の施策として、2012 年に発足した奈良県内各地で農業、農家レストラン、農産加工などを営む女性起業家のグループです。現在のメンバーは 8 名。自らが生産・提供する自慢の食材を異業種に活用してもらうことで、新たな展開を模索し、農村の活性化をめざして活躍しています。

今回の特別会席では、丹精込めて育てた自慢の食材を、当ホテルのシェフが腕を振るってアレンジし、昼食、夕食それぞれコースメニューでお楽しみいただきます。



「和母」×日本料理「花菊」の概要は、以下の通りです。

■日時：平成28年8月31日（水） ご昼食 11：00～14：00 （90食限定）

ご夕食 17：00～21：00 （50食限定）

■場所：日本料理「花菊」（奈良ホテル 新館5階）

■料理：奈良のこだわり食材「和母」×日本料理「花菊」（事前予約制）

ご昼食 御献立 **4,800円**（税金・サービス料込み）

先付	名残り鱧の湯引きときの子の琥珀ゼリー寄せ
前菜	山之辺のバターピーナッツかぼちゃ旨煮 プチトマト蜜浸け 大和高原のひもとうがらしとちりめんの山椒煮
造里	鯛 虹鱒 宇陀のサフラン風味の醤油と岩塩
焼物	五條のばあく豚ばら肉の角煮
冷鉢	荒神の里笠そば
小鉢	大和まなのお浸し
留椀	味噌仕立
御飯	田原の里の茶飯（こしひかり） 香の物
宝石	吉野大淀の梨サフラン紅茶煮 宇陀のブルーベリーのムース

ご夕食 御献立 **9,500円**（税金・サービス料込み）

先付	名残り鱧の湯引きときの子の琥珀ゼリー寄せ
前菜	山之辺のバターピーナッツかぼちゃ旨煮 プチトマト蜜浸け 大和高原のひもとうがらしとちりめんの山椒煮
吸物	清汁仕立 雲丹新蒸
造里	鯛 虹鱒 鱧湯引き 宇陀のサフラン風味の醤油と岩塩
焼物	鮎うるか風味道明寺包み焼き 翡翠梅
冷鉢	荒神の里笠そば
小鉢	大和まなのお浸し
台物	五條のばあく豚のオイル焼き 白味噌ソース
留椀	味噌仕立
御飯	田原の里の茶飯（こしひかり） 香の物
宝石	吉野大淀の梨サフラン紅茶煮 宇陀のブルーベリーのムース

※仕入状況によりメニュー内容を変更する場合がございます。

■ご予約 奈良ホテル TEL0742-26-3300（代表）

<奈良ホテルについて>

奈良公園内の小高い丘に建つ奈良ホテルは、明治42年（1909年）の創業以来、多くの賓客を迎えてきました。

桃山御殿風檜造りの本館は辰野金吾氏の設計。館内随所の調度品が明治の時を思い起こさせ、その雰囲気はまるで美術館に泊まるようです。

100年以上の時を経てなお重厚華麗な姿を見せ続ける関西随一のクラシックホテルで、記憶に残る一日をお過ごしください。



SINCE 1909

次の百年も、万葉の華やぎと。

【このリリースに関するお問合せ先】

(株)奈良ホテル 営業部営業企画課 小林・津川

〒630-8301 奈良市高畑町1096

TEL: 0742-24-1151 FAX: 0742-24-0255

MAIL kikaku@narahotel.co.jp

【和母に関するお問合せ先】

なら起業ネットワーク事務局 (竹西農園 遊茶庵)

TEL: 0742-81-0383

MAIL chacha-o@kcn.ne.jp