

2017年11月20日
株奈良ホテル

News Release

【報道関係者各位】

初企画

クラシックな空間でストロベリースイーツに包まれて過ごす
まるで夢のような時間

『ストロベリースイーツbuffet』を開催

期 間：2018年1月9日（火）～2月28日（水）の平日（月～木曜日）限定
会 場：奈良ホテル 本館宴会場

株式会社奈良ホテル（奈良市高畑町1096 代表取締役社長：宮崎 好弘）は、2018年1月9日（火）～2月28日（水）の期間、月～木曜日の平日限定でストロベリースイーツbuffetを開催いたします。

今回初開催となるストロベリースイーツbuffetは、約13種類のいちごスイーツを、ノスタルジー感漂う会場でお好きなだけお楽しみいただける期間限定のイベントです。

実演によるパティシエからのおもてなしの一皿や、奈良県産フレッシュいちご3種の食べ比べなどバラエティー豊かなスイーツをご用意いたします。

108年の歴史が育んだクラシックな空間で、いちごスイーツをとことん味わい尽くす、まるで夢のようなお時間をお過ごしください。



『ストロベリースイーツbuffet』の詳細は、次ページの通りです。

- ・期 間： 2018年1月9日（火）～2月28日（水）の平日（月～木曜日）限定
※2月6日（火）～8日（木）は全館閉館のため開催いたしません。
- ・時 間： 14：00～15：30（90分）
- ・場 所： 奈良ホテル本館 宴会場
- ・料 金： 大人 4,320円 小学生 2,700円 小学生未満 1,080円（事前予約制）
- ・内 容： スイーツ約13種（フリードリンク付）

おすすめのアイテム

ティーマスターからのウェルカムドリンク

ウェルカムドリンクに、ホテルティーマスター特製の紅茶をご用意。キュートでフォトジェニックな1杯をどうぞ。

パティシエコーナー

ホテルパティシエがゲストの前で仕上げる一品は、いちごモンブラン。口に入れた瞬間に広がるいちごの香り、なめらかなクリーム of の食感は絞り立てのクリームだからこそ味わえる美味しさです。

奈良県産フレッシュいちご3種の食べ比べ

奈良県産フレッシュいちご3種が集結♪「あすかるビー」「ゆめのか」「章姫（あきひめ）」「かおり野」の地元産いちご4種から、日替わりで3種をご用意いたします。各品種ならではの個性ゆたかな味や香りなどを、心ゆくまでご堪能ください。

ライトミール -Take a break-

ピザ・サンドウィッチ・スープの軽食もごございます。甘いものに飽きたら Take a break!

ご予約・お問い合わせ TEL：0742-24-3044（レストラン予約）

※表示価格はサービス料・税金込み。

※写真はイメージです。

※仕入れの都合により内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

【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 宮崎・津川

〒630-8301 奈良市高畑町1096 TEL: 0742-24-1151 FAX: 0742-24-0255

MAIL kikaku@narahotel.co.jp