

報道関係者各位

2024年5月27日
株式会社 奈良ホテル

ホテル宴会をもっと身近に。もっと気軽に。
2024年の夏は奈良ホテルでホテパしよう！

2種から選べる夏季限定のご宴会プラン
「夏のパーティープラン」の発売について

利用期間：2024年6月1日（土）～8月31日（土）

※15名様よりご利用いただけます

株式会社奈良ホテル（奈良市高畑町 1096、代表取締役社長：原田 隆太）は、2024年6月1日（土）～8月31日（土）の夏季限定で「夏のパーティープラン」を販売いたします。

コンセプトは「ホテル宴会をもっと身近に。もっと気軽に。」ホテルでの宴会は堅苦しいイメージをお持ちのお客様にも、気軽にご利用いただける夏季限定のパーティープランです。本プランは、7,000円の夏得（なつとく）プランと9,000円の夏華（なつはな）プランの2種類からお選びいただけます。夏得プランは、ソース焼きそばやビーフカレー、冷やし素麺など夏らしいbuffet料理をリーズナブルに。夏華プランは、牛肉の赤ワイン煮込みやサイコロステーキなど、料理を少し贅沢に楽しみたい方におすすめのプランです。いずれも120分間のフリードリンク付き。人気のハイボールをはじめグラスワインなど5種類のドリンクをお好きなだけお楽しみいただけます。

親しいご友人とのパーティーやお疲れ様会、お盆にかけての同窓会など夏の様々なお集まりに。ホテルの宴会をもっと身近に。もっと気軽に。2024年の夏は奈良ホテルでホテパしませんか？



※写真はイメージです

■ 「夏のパーティープラン」概要

○利用期間：2024年6月1日（土）～8月31日（土）

※15名様よりご利用いただけます

○料金：夏得プラン お1人様 7,000円

夏華プラン お1人様 9,000円

※表示価格はサービス料（10%）と税金が含まれています。

○内容：buffet料理、120分間フリードリンク付き、宴会室料無料

○ご予約・お問い合わせ：0742-24-3033（宴会セールス課 10:00～18:00）

buffet料理メニュー

<夏得プラン>

*炙りサーモントラウトのカルパッチョ仕立て *シーザーサラダ *サンドイッチ盛り合わせ
*フルーツ盛り合わせ *焼き鳥各種の盛り合わせ *唐揚げとフライドポテトの盛り合わせ
*小海老のフリット チリソース *ソース焼きそば *ビーフカレーとターメリックライス
*肉団子と彩り野菜の甘酢餡かけ *冷やし素麺 *デザート盛り合わせ *シャーベット *コーヒー

<夏華プラン>

*炙りサーモントラウトのサラダ仕立て *国産ポークの冷製しゃぶしゃぶ *サンドイッチ
*フルーツ盛り合わせ *唐揚げと彩り野菜の甘酢あんかけ *小海老のフリット チリソース煮
*焼き鳥各種の盛り合わせ *魚のローストプロバンス風 *牛肉の赤ワイン煮込み ショートパスタ添え
*ビーフカレーと茸バターライス *サイコロステーキ茸添え *冷やし素麺
*デザート盛り合わせ *シャーベット *コーヒー

※仕入れ状況により料理内容や産地等が変更になる場合がございます。

フリードリンク内容（120分間）

*ビール *ハイボール *グラスワイン（赤・白） *焼酎

*ソフトドリンク（ウーロン茶・オレンジジュース）

■ このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社奈良ホテル 営業企画課

TEL: 0742-24-1151 FAX: 0742-24-0255 担当 津川・山本

E-mail: kikaku@narahotel.co.jp

株式会社奈良ホテル

〒630-8301 奈良市高畑町 1096

TEL: 0570-66-6088 FAX: 0742-23-5252 <https://www.narahotel.co.jp>