

2024年6月28日

株式会社奈良ホテル

報道関係各位

## 奈良の夏の魅力をギュッと凝縮した清涼感溢れるアフタヌーンティー

『葛きり』や『大和牛』などの奈良ならではの食材が楽しめる  
「万葉“夏”かしのアフタヌーンティー」発売について

販売期間：2024年7月1日（月）～9月30日（月）まで

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、メインダイニングルーム「三笠」にて2024年7月1日（月）～9月30日（月）まで「万葉“夏”かしのアフタヌーンティー」を販売いたします。

草木の濃い緑が美しく、古都ならではの風情豊かな景色が楽しめる奈良の夏。今回は奈良の夏の魅力をギュッと凝縮した、華やかでありながら涼を感じるアフタヌーンティーを企画いたしました。

お食事は、奈良ならではの葛きりをパスタに見立て、緑鮮やかなバジルソースと合わせた「葛きりの冷製ジェノベーゼパスタ」や、大和の伝統野菜として知られる「大和まなのポタージュ」など、夏の新緑を連想させる、目にも鮮やかなお料理をご用意いたします。そのほか、シェフの手によってアレンジされた『大和牛』や『大和丸なす』などの奈良県食材も合わせてご堪能ください。

スイーツは透明なグラスに桃やスイカ、奈良県産の葛餅を合わせ、色鮮やかな風鈴をイメージした「桃と葛餅のヴェリーヌ」や、ガラス玉のような、丸い見た目がかわいい「イチジクとピスタチオのムース」など、夏の風情感じられるスイーツをご用意。そのほか、「マンゴーロールケーキ」「マスカットのタルト」など、フルーツを使用した、さっぱりとしたスイーツもお楽しみいただけます。

古都奈良の懐かしさと、奈良の夏をご堪能いただける「万葉“夏”かしのアフタヌーンティー」をこの機会にぜひ、ご賞味ください。



※写真はすべてイメージです。

## ■ 「万葉“夏”かしのアフタヌーンティー」詳細

- ・期 間 2024年7月1日（月）～9月30日（月）
- ・店 舗 メインダイニングルーム「三笠」
- ・時 間 11：30～13：00 30食、13：30～15：00 30食 ※ 前日17：00までの予約制
- ・料 金 6,800円（土日祝は7,300円）※表示価格はサービス料（10%）と税金が含まれています。
- ・ご 予 約 TEL.0742-24-3044（レストラン予約 9：00～17：00）

## 万葉“夏”かしのアフタヌーンティー メニュー



## 【セイボリー】

- ・葛きりの冷製ジェノベーゼパスタ ・大和丸なすと奈良漬のピザ
- ・大和牛のピンチョス 大和当帰香るベアルネーズソース ・大和まなのポターージュ

## 【スイーツ】

- ・桃と葛餅のヴェリース ・マスカットのタルト ・パッションチョコムース
- ・レモンマカロン ・イチジクとピスタチオのムース ・バナナパイケーキ ・マンゴーロールケーキ
- ・ブルーベリーチーズスコーン ・ラズベリーエクレア ・ココナッツミルクフィーク

※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。

※追加料金 1,000円（税金・サービス料込み）にてスパークリングワインを1杯ご用意いたします。

JR西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR西日本ホテルズでは、全国のJRホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JRホテルメンバーズ』と、JR西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTERポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。詳しくは、下記URLよりご覧ください。

■JR ホテルメンバーズ：<https://www.jrhotel-m.jp/app/>

**JR** HOTEL  
MEMBERS

■WESTER ポイント：[https://wester.jr-odekake.net/wester\\_app/](https://wester.jr-odekake.net/wester_app/)

**P** WESTER ポイント

■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](mailto: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>