

報道関係者各位

2024年7月23日  
株式会社 奈良ホテル

奈良ホテルで夏のよくばりブッフェ  
和洋多彩な料理&バラエティー豊かなスイーツが大集合

【2日間限定】サマーブッフェの開催について

2024年8月17日(土)・18日(日) 12:00~14:30 奈良ホテル宴会場

株式会社奈良ホテル(奈良市高畑町1096、代表取締役社長:原田隆太)は、8月17日(土)・18日(日)2日間限定で「サマーブッフェ」を開催いたします。

今回のサマーブッフェのテーマは「夏のよくばりブッフェ」。料理だけではなく、スイーツも多彩なラインナップをご用意いたします。アルコール飲み放題もオプションでお選びいただけますので、幅広い世代の方にお楽しみいただけるグルメイベントです。

まずは個別盛りの料理を各お席にお届けいたします。お造り盛り合わせや生ハムブーケ、フォアグラカナッペなどホテルらしい料理を取りそろえたエレガントな一皿です。

バイキング料理は、《牛ロース肉のステーキ》や《牛肉の赤ワイン煮込み》といった夏に食べたくなる肉料理をはじめ、ブッフェイベントの人気定番メニュー《サンドウィッチ》や《フルーツ盛り合わせ》などホテル自慢の料理が並びます。さらにシェフが目の前で料理を仕上げるライブキッチンもございます。ホテルグルメをたっぷり堪能した後は、バラエティー豊かなスイーツもブッフェスタイルで存分にお楽しみください

和洋多彩な料理とスイーツが大集合するサマーブッフェで夏のグルメなひとときをお過ごしください。



※写真はイメージです

## ■ 「サマーブッフェ」詳細

日時：2024年8月17日（土）・18日（日）12:00～14:30

場所：奈良ホテル宴会場

料金：大人（中学生以上）8,000円

小学生 3,000円 / 未就学児無料

※表示価格はサービス料（10%）と税金が含まれています。

内容：ブッフェ料理、ソフトドリンク飲み放題

※アルコール飲み放題は+500円

ご予約：WEB予約または電話

TEL: 0742-24-3033 (宴会セールス課 10:00～18:00)

## ■ 個人盛りの料理をお席までお届けいたします

- ・お造り盛り合わせ ・生ハムブーケ ・フォアグラカナッペ ・パテ Varie 仕立て
- ・アボガドと海老のタルタルカナッペ添え

※小学生は別メニューとなります

## ■ ブッフェ料理

- ・牛ロース肉のステーキ ・牛肉の赤ワイン煮込み ・ガーリックシュリンプ
- ・サンドウィッチ ・魚のローストプロバンス風 ・フルーツ盛り合せ
- ・茶碗蒸し ・三輪素麺 など
- ・ロールケーキ ・ガトーショコラ・ミルクレープ ・チーズケーキ
- ・アップルパイ ・焼き菓子 など

※料理内容は仕入れ状況により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>

