

2024年11月27日 株式会社奈良ホテル

報道関係各位

<創業 115 周年記念企画>ユーハイムとのコラボ企画第二弾! 115 年の歴史が奏でるクリスマスの贅沢アフタヌーンティー

「奈良ホテル×ユーハイムコラボアフタヌーンティー~クリスマス~」発売について

販売期間:2024年12月1日(日)~12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、奈良ホテル創業115周年を記念して、同じ創業年である株式会社ユーハイムとコラボレーションした「奈良ホテル×ユーハイムコラボアフタヌーンティー~クリスマス~」をメインダイニングルーム「三笠」にて2024年12月1日(日)~12月30日(月)の期間限定で販売いたします。

コラボ企画第二弾となる今回のテーマは「クリスマス」。一年で最も華やかで煌びやかなこの季節に ふさわしい特別メニューをお楽しみいただけます。

スイーツは前回同様、食品添加物に頼らずに作ったユーハイムオリジナルのお菓子はもちろん、ホテルシェフがユーハイムの商品をアレンジしたコラボメニューも登場。また、クリスマスツリーに見立てた「抹茶タルトのクリスマスツリー」や「シュトーレン」「ミニノエル」などクリスマス気分を盛り上げるスイーツがティースタンドを彩ります。さらに、ユーハイムの代名詞であるバウムクーへンは、ドイツ伝統のカット方法で目の前で切り分け、より一層美味しくお召し上がりいただけます。ホテルスタッフが心を込めてご提供する、特別なカット方法でのバウムクーへンをぜひご堪能ください。

セイボリーはトリュフや合鴨など特別な日に相応しい豪華食材をアレンジした、シェフ考案の4品をご提供いたします。また、お食事の際にご利用いただくカトラリーは115年以上前、ナガサキホテルで使用されていた英国王室御用達のMappin & Webb社製のものをご用意いたします。

ユーハイムの技と奈良ホテルの伝統が織りなすクリスマスの華やかなひとときを、この機会に是非ご 堪能ください。



※写真はすべてイメージです。



- ■「奈良ホテル×ユーハイムコラボアフタヌーンティー~クリスマス~」詳細
 - ·期 間 2024年12月1日(日)~12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 8,000 円 ※表示価格はサービス料 (15%) 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)

アフタヌーンティー メニュー





【セイボリー】

- ・トリュフ風味のフラン コンソメエトワール
- ・スモークサーモンとクリームチーズのブリニカナッペ
- ・海老とシバ漬けタルタルのオープンサンド ・合鴨の温製サラダ

【スイーツ】

- ・ユーハイム 純正バターパウンドケーキ 3種 ・ユーハイム ユーハイムバウム 2種
- ・カシスモンブラン【ユーハイム ユーハイムバウム (チョコレート) 使用】
- ・杏ケーキの求肥包み【ユーハイム 純正バターパウンドケーキ(サンドケーキ)使用】
- ・苺のパンナコッタ チーズパイ添え【ユーハイム テーゲベック (チーズ) 使用】
- ・洋梨キャラメルのムース ・抹茶タルトのクリスマスツリー ・シュトーレン
- ・アップルパイ ・ミニノエル ・グラスショートケーキ

※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。

ユーハイムについて



ユーハイムは、日本で最初にバウムクーヘンを焼いた創業者、カール・ユーハイムの意志を受け継ぎ、1909年の創業以来、純正自然のお菓子作りを続けてきました。素材と製法にこだわり、副材料もなるべく手作りを心がけ、食品添加物を使わずに仕上げる「/0」のお菓子には、ユーハイムが誇る職人たちの技術と経験が活きています。本場ドイツで認められた職人たちが一層ずつ丁寧に焼きあげるバウムクーヘンは、ユーハイムを代表するお菓子です。時代に合わせて変わり続ける本物のおいしさをどうぞお楽しみください。



奈良ホテル創業 115 周年記念について

■115 周年記念ロゴ



2024 年 10 月 17 日(木)に創業 115 周年を迎えるにあたり、 2024 年 4 月 から 2025 年 3 月までを創業 115 周年アニバーサリーイヤーとし、「創業 115 周年プロモーション」を開催。

私達は、115 周年を『過去を振り返るだけではなく、未来への希望と期待を込めた特別な節目』ととらえ、115 周年イヤーのシンボルを常に回転し進む力の象徴である「動輪」とし、感謝を込めたプランやイベントを企画いたします。

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、下記の二次元コードよりご覧ください。









宴会場とレストランの空き状況が WEB でご確認いただけるようになりました

- ■レストラン:空席状況のご確認、当日の WEB 予約が可能です。
- ■宴 会 場:ご希望日·形式·ご利用人数の入力で3カ月先までご確認いただけます。

(ホテルグランヴィア京都・大阪・岡山・広島、ホテルヴィスキオ尼崎、奈良ホテル 公開中)

詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。

【レストラン空席状況】



【宴会場空き状況】



■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