

2025年9月16日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 奈良ホテル

ハロウィンと秋の味覚が融合!山添村の和紅茶とのペアリングで心ほどける秋の午後

期間限定「奈良ホテルハロウィンアフタヌーンティー」発売

販売期間: 2025年10月1日(水)~11月30日(日)まで

奈良ホテル(奈良市高畑町1096 総支配人 原田 隆太)は、メインダイニングルーム「三笠」にて、「奈良ホテルハロウィンアフタヌーンティー」を2025年10月1日(水)から11月30日(日)までの期間限定で販売いたします。

今回のアフタヌーンティーは食欲の秋にふさわしく、「ハロウィン」と秋の味覚をテーマに、見た目にも楽しく味わい深いアフタヌーンティーをお届けします。

スイーツは、ドラキュラの棺桶を思わせる「ガトーショコラ」や愛らしいおばけモチーフの「紫芋のモンブラン」など、陽気なハロウィンの世界観をそのままに、遊び心あふれるスイーツがラインナップ。また、「スイートポテト」や「栗とカシスのムース」といった秋の味覚を贅沢に使ったスイーツも多数ご用意いたします。

軽食代わりにもなるセイボリーは、秋ならではの味覚がぎっしり。「柿生ハム 柿酢のヴィネグレット」は、あまじょっぱさと爽やかな酸味のバランスが絶妙な一品。「サーモンとポルチーニ茸のショートパスタ」は、ポルチーニ茸の芳醇な香りとサーモンの旨味が融合した贅沢な味わいで、秋の深まりを感じられます。

ドリンクは、定番のドイツの老舗ブランド「ロンネフェルト」の紅茶はもちろん、奈良県山辺郡山添村産の和紅茶3種をご用意いたします。渋みが少なく、まろやかな味わいが特徴の和紅茶は、スイーツやセイボリーとの相性も抜群です。

今年の秋は、古都・奈良の自然に包まれた特別な空間で、優雅なひとときをお過ごしください。



※写真はすべてイメージです。



- ■「奈良ホテルハロウィンアフタヌーンティー」詳細
 - ·期 間 2025年10月1日(水)~11月30日(日)
 - ・店舗メインダイニングルーム「三笠」
 - ·時 間 【1部】11:30~13:00 30食 【2部】13:30~15:00 30食
 - ・料 金 平日:7,000 円 (JR ホテルメンバーズ価格:6,650 円)
 - 土日・祝日:7,500 円 (JR ホテルメンバーズ価格:7,125 円)
 - ・お問合せ TEL.0742 24 3044 (レストラン予約 9:00 ~ 17:00)

※表示価格はサービス料と税金が含まれています。

<u>奈良ホ</u>テルハロウィンアフタヌーンティー メニュー



【セイボリー】

- ・サーモンとポルチーニ茸のショートパスタ ・栗とカボチャのポタージュ ・茸とほうれん草のキッシュ
- ・柿生ハム 柿酢のヴィネグレット

【スイーツ】

- ・スイートポテト ・ガトーショコラ ・ショソン オ ポム ・バニラマカロン ・アーモンドブッセ
- ・栗とカシスのムース ・カボチャとオレンジのパンナコッタ ・紫芋モンブラン
- ・キャラメルムースと洋梨のコンポート ・ほうじ茶ムース ・フロランタン

※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。

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。











レストランと宴会場の空き状況が 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ご確認いただけます。 詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。

【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

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 奈良ホテル

営業部営業企画課

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

E-mail: kikaku@narahotel.co.jp