

2026年6月3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

～奈良の食材と奈良ホテルの伝統が織りなす鉄板焼～

2026年6月4日（木）9：00より予約受付開始

鉄板焼「花菊」のご予約受付開始のお知らせ

奈良ホテル（奈良市高畑町1096、総支配人：原田 隆太）は、2026年9月2日（水）のリニューアルオープンに向け、鉄板焼「花菊」の予約受付を2026年6月4日（木）より公式ホームページ、電話にて開始いたします。

■鉄板焼「花菊」について

1999年9月に新館4階に和食レストラン「花菊」として開業し、2015年12月には新館5階へ移転改装され、2026年1月まで日本料理店として営業を続けてまいりました。この度の大規模リニューアルに伴い、鉄板焼「花菊」として装いを新たにオープンいたします。

古都奈良町と大和三山が見渡せる奈良ならではの眺望を眼下に、地元奈良を中心とした食材と、奈良ホテル歴代料理長が引き継いできた伝統のフレンチ技法で、心ほどけるひとときをお過ごしください。



（鉄板焼「花菊」完成イメージ）

■鉄板焼「花菊」メニューについて

窓外に連なる大和三山の峰を眺めながら、奈良ホテル伝統のフレンチの技法を鉄板焼スタイルで味わっていただけます。昼は大和三山、夜は万葉集と古都の歴史に名を借りた全6コースをご用意。目の前で繰り広げられるシェフの技とともに、特別な時間をお楽しみください。



(※写真はイメージです)



(※写真はイメージです)

〈ランチメニュー〉

みみなしやま 耳成山 8,000円 ・ かぐやま 香久山 11,000円 ・ うねびやま 畝傍山 15,000円

ランチメニュー例（耳成山）

- ・ 伝統のコンソメスープと奈良せんべい
- ・ 本日の前菜
- ・ 奈良県産野菜のヴルーテ
- ・ 焼き野菜
- ・ 国産牛フィレ（100g）の鉄板焼き
- ・ 奈良県産ひのひかり 五徳味噌の味噌汁 香の物
- ・ デザート
- ・ コーヒーまたは紅茶

〈ディナーメニュー〉

いにしえ 20,000円 ・ あおによし 26,000円 ・ まほろば 30,000円

ディナーメニュー例（まほろば）

- ・ 伝統のコンソメスープと奈良せんべい
- ・ 本日の前菜
- ・ 伝統のデミグラスソース 鉄板ビーフカツ
- ・ 活鮑 吉野杉の香り
- ・ 野菜の塩釜焼 トリュフ風味のバターソース
- ・ 大和牛フィレ（80g）の鉄板焼き 大和橘 山葵
- ・ 奈良県産ひのひかり 五徳味噌の味噌汁 香の物

- ・デザート
- ・コーヒーまたは紅茶

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。

■店舗概要

店 舗 名：鉄板焼「花菊」

予約開始日：2026年6月4日（木） 9：00

オープン日：2026年9月2日（水）17：30

営業時間：昼食 11：30～15：00（LO：14：00）

夕食 17：30～21：30（LO：20：00）

定 休 日：火曜日 ※但し2026年9月～12月は無休

席 数：カウンター12席

年 齢 制 限：小学生未満のお子様のご利用はご遠慮いただいております

電 話 番 号：0742-24-3044（受付時間9：00～17：00 レストラン予約直通）

予 約 方 法：公式ホームページ、またはお電話にて承ります。

U R L：<https://www.tablecheck.com/shops/narahote-hanagiku/reserve>

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。

JR HOTEL MEMBERS  **WESTER ポイント**



【JR西日本ホテルズについて】

JR西日本ホテルズは、JR西日本グループとして、現在5ブランド、13ホテル（4,422室）を展開するホテルグループです。上質な旅の基点として、京都、岡山、広島など新幹線およびターミナル駅直結の安心感を基盤に、地域と共にお客様を魅了する「ホテルグランヴィア」、スマートな旅の基点として、京都、大阪、尼崎、富山駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する「ホテルヴィスキオ」、初代大阪駅の地に建ち、唯一無二の駅と鉄道の記憶を旅する「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」、創業1909年、時空を紡ぎ、今なおノスタルジックな世界観を提供する「奈良ホテル」、地域と旅人の縁をつなぎ、時間を忘れ夢中になれる空間があふれる「梅小路ホテル京都」

「駅」から始まり誠実に積み重ねてきた信頼を発展させ、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げ、これからも、世界に誇れるサービス水準をめざし、旅と食の魅力、人々の繋がりを創り続けます。

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

E-mail: kikaku@narahotel.co.jp