

Banquet

パーティープラン

奈良ホテルならではの上質な空間と吟味を重ねたシェフ自慢の料理をお楽しみいただけます。歓送迎会、各種パーティーにぜひご利用ください。

※10名様よりご利用いただけます

〈Aプラン〉 ¥10,000 〈Bプラン〉 ¥12,000
〈Cプラン〉 ¥15,000 〈Sプラン〉 ¥20,000



Wedding

春日大社挙式プラン

奈良を代表する春日大社での挙式をご検討の方へぴったりのプラン。通常の披露宴に必要な内容に加え、挙式のお支度・お衣装・ご移動・挙式や披露宴中の写真撮影も入って準備も安心です。

【2025年3月までにご披露宴をお考えの方限定】

〈20名様〉 ¥1,330,000



詳しくはこちら▲



Hotel Plan

おすすめ宿泊プラン

【奈良ホテルでヌン活】

～日帰りLUXURY STAY体験～

創業以来続くメインダイニングルーム「三笠」のアフタヌーンティーとデラックスタイプのお部屋をご利用いただけるデユースプランです。



詳しくはこちら▲



Column

A Journey
of Classic

過去から未来へ
115周年の感動を共に



115周年記念ロゴ

シンボルは常に回転し、進む力の象徴「動輪」

動輪は、当館が鉄道院・鉄道省直営時代(1913年～1945年)、食器やグラス、ピアノに裝飾された奈良ホテルの原動力とも言えるマークです。

さらに、動輪には《持続可能な未来への力強いメッセージ》《過去から未来への連続性を表し、着実な進化を意味する》《複数の歯車から成り立つ動輪は個々の力が集まり、協力することで大きな力が生まれることを表現》といった意味が込められています。

2024年10月17日に創業115周年を迎える奈良ホテルは、日頃のお客様のご愛顧に対して、感謝の気持ちを伝えるとともに、1909年創業以来積み重ねてきた奈良ホテルならではのおもてなしや、シンボルである「動輪」の持つ意味を具現化するような、ホテルの歴史を未来に受け継ぐためのプランや活動を1年にわたり展開して参ります。

非日常的な空間で過ごす特別なひととき

Nara Hotel Time

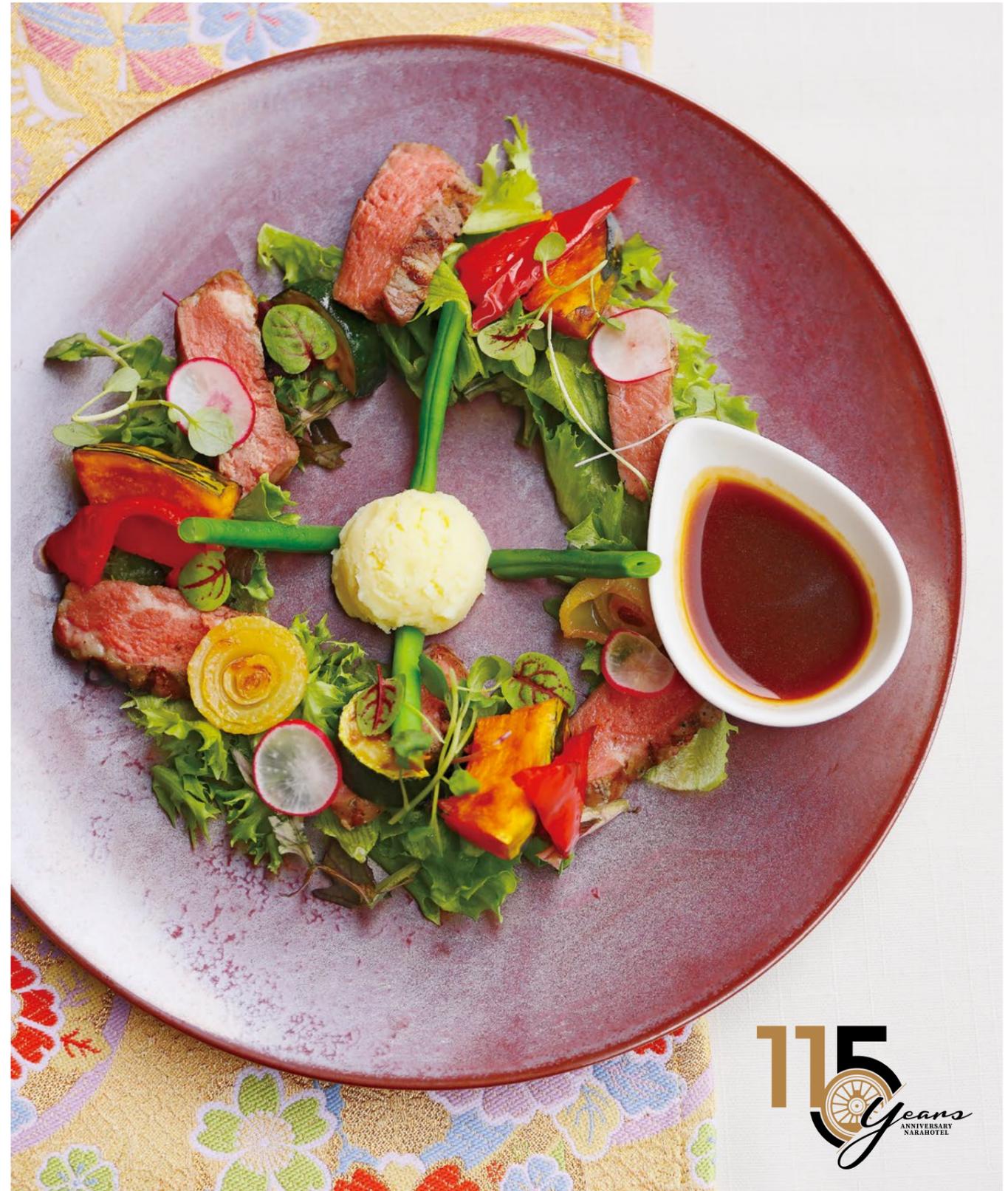
～レストラン インフォメーション～

夏号 2024

June

August

Summer Issue



ご予約・お問合せ

レストラン
TEL 0742-24-3044
(9:00～17:00)

※ティーラウンジのお席のご予約は承っておりません

ご宴会
TEL 0742-24-3033
(10:00～18:00)

ウエディング
TEL 0742-88-2002
(平日 10:00～18:00 / 土日祝 10:00～19:00)
火曜定休日(祝日営業)

奈良ホテル公式SNS



※写真はすべてイメージです。 ※表示価格はサービス料(10%)と税金が含まれています。 ※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。 ※営業時間に変更になる場合がございます。最新情報につきましては公式ホームページからご確認いただけます。



Nara Hotel

メインダイニングルーム

三笠

ランチ / 11:30~15:00 (LO 14:00)
ディナー / 17:30~21:00 (LO 20:00)

「三笠」WEB予約はこちら



Manyo Summer AFTERNOON TEA

万葉“夏”かしのアフタヌーンティー

奈良県の夏の魅力をぎゅっと凝縮した、華やかでありながらもどこか爽やかさ、涼を感じるアフタヌーンティー。

TEA MASTER SELECT
ロンネフェルト紅茶のフリーロー付き



期間：2024年7月1日(月)～9月30日(月)まで
※前日17:00までの予約制

時間：1部 / 11:30～13:00 2部 / 13:30～15:00 (各30食)

料金：平日 ¥6,800 土日祝 ¥7,300

- 【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 大和当帰香るペアルネーズソース ・大和まなのポターージュ
- 【スイーツ】・桃と葛餅のヴェリーヌ ・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ユ

LUNCH

奈良ホテル 創業115周年 記念ランチ

奈良ホテル創業115周年を記念した
スペシャルランチコース

¥6,655

【Menu】(6～8月)

- ・本日のオードブル
- ・枝豆のポターージュ
- ・牛肉と夏野菜のグリル
- ・動輪見立て パーベキュー仕立てのドレッシング
- ・和紅茶とオレンジのタルト
- ・パン
- ・コーヒー



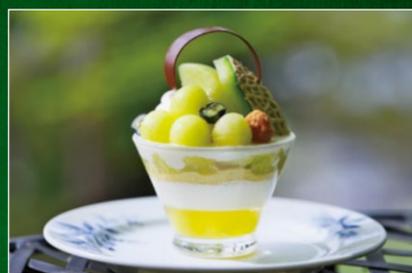
Tea Lounge

ティーラウンジ 10:00～18:00 (LO 17:30)

メロンのグラスデザート

ホテルパティシエがお届けする
夏限定のケーキです

期間：2024年6月1日(土)～6月30日(日)
〈単品〉¥1,600 〈ケーキセット〉¥2,800～



ランチ / 11:30～14:00 ※各90分制
【1部】11:30～13:00
【2部】12:00～13:30
【3部】12:30～14:00
定休日：月・次曜日(祝日の場合は営業いたします)

日本料理 花菊



「花菊」WEB予約はこちら



LUNCH

和風サマーブッフェ Summer Buffet

奈良ホテル創業115周年を記念し、和風ブッフェを夏季限定で販売いたします。
「大和肉鶏」や「大和牛」など奈良の食材を使用したお料理を多数ご用意しております。

期間：2024年6月5日(水)～9月16日(月)まで
※7月21日(日)・8月4日(日) ランチタイム休業

料金：大人(中学生以上) ¥5,500 (平日) ¥6,000 (土日祝)

小学生 ¥3,000 (時間曜日問わず) ※未就学児無料

- 【料理】・小松菜と湯葉のお浸し ・揚げ茄子と隠元の生姜餡掛け ・すき焼き風牛蒡煮 ・夏野菜のゼリー寄せ
・お造り2種盛り ・奈良県産大和牛の冷しゃぶサラダ ・冷製飛鳥汁 ・三輪素麺 ・奈良県産大和肉鶏の味噌焼き
・奈良県産郷ポークの塩麹煮 ・鯛と帆立貝の練り玉味噌焼き ・海老と野菜の天ぷら ・鶏肉の和風胡麻揚げ
・蓮根のはさみ揚げ ・チキンナゲット ・ポムピンポテト ・フルーツ各種 ・デザート各種
- 【ドリンク】・奈良月ヶ瀬産水出し大和茶 ・ウーロン茶 ・オレンジジュース

期間：2024年6月5日(水)～9月16日(月)まで 時間：17:30～21:00 (19:00最終入店)

Beer Terrace

【メニュー】

〈冷菜〉4種

- ・小松菜と湯葉のお浸し
- ・揚げ茄子と隠元の生姜餡掛け
- ・すき焼き風牛蒡煮
- ・奈良県産大和牛の冷しゃぶサラダ

〈温菜〉5種

- ・ロブスターの練り玉味噌焼き
- ・鶏肉の和風胡麻揚げ
- ・蓮根のはさみ揚げ
- ・奈良県産郷ポーク塩麹煮
- ・ポムピンポテト

【アルコールメニュー】

- ・アサヒスーパードライ(生) ・アサヒ生ビールマルエフ(生) ・ペロニナストロアズーロ(生) ・ニッカ樽詰めハイボール
- ・サンク・ヘレナ・チリ(赤・白) ・サワー(レモン、グレープフルーツ、ゆず、青りんご、桃)
- ・やさしいサワー(アルコール3%のやさしいハイボリーレモンサワー)

【ノンアルコールメニュー】

- ・アサヒドライゼロ
- ・スタイルバランス(カシスオレンジテイスト、シャルドネスパークリング)
- ・ソフトドリンク(ウーロン茶、ジンジャーエール、オレンジジュース、アップルジュース)

ビアテラス

¥7,000



Beer Terrace

Bar — THE BAR

バー「ザ・バー」 18:00～23:00 (LO 22:30)

ライスラガービールセット

奈良の酒蔵「長龍酒造」のクラフトビールと
ボイルソーセージがついたお得なセットです

期間：2024年6月1日(土)～9月30日(月)
¥2,800

