

Banquet

忘年会・新年会プラン

大切なお友だちや職場の方たちと
奈良ホテルで贅沢な忘新年会をお楽しみください。

※10名様よりご利用いただけます
※ブッフェは20名様から承ります

〈Aプラン〉 ¥9,500

〈Bプラン〉 ¥11,500

詳しくはこちら▶



Wedding

〈2025年8月限定〉サマープラン

眩しい青空と美しい緑が美しい奈良の夏で、
大切なゲストと思い出に残るひとときを。

(2025年8月のご披露宴限定)

〈40名様〉 ¥1,989,735

詳しくはこちら▶



Hotel Plan

おすすめ宿泊プラン

第3弾【お部屋で乾杯！ 奈良酒を楽しむプラン】 ～室料のみ～

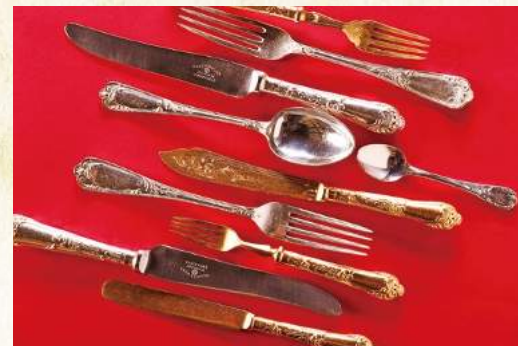
奈良は日本酒(清酒)発祥の地といわれています。
奈良とお酒の歴史を感じながら、
ぜひこの機会に奈良酒をご体験ください。

詳しくはこちら▶



Column

A Journey of Classic 115年以上前のカトラリー



このカトラリーは長崎港が貿易港として繁栄していた明治時代に、わずか10年だけ営業していた幻の高級ホテル「ナガサキホテル(1898年-1908年)」で使用していたものです。英国王室御用達Mappin & Webb社製のもので、金・銀のメッキは今の時代のものより3～4倍の厚さがある重厚な銀器です。そんな歴史のあるカトラリーですが、100年以上もの間、ホテルの倉庫で眠っており、2013年に発見されました。現在はメインダイニングルーム「三笠」や宴会場で使用されています。

ご予約・お問合せ

レストラン
TEL 0742-24-3044
(9:00～17:00)

※ティール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)

ウェディング

TEL 0742-88-2002
(平日 10:00～18:00/土日祝 10:00～19:00)

火曜定休日(祝日の場合は営業)

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(15%)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。 ※営業時間は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。



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～

冬号 2024

December

February

Winter Issue



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)

NARA HOTEL × JUCHHEIM COLLAB AFTERNOON TEA Christmas

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～

期間：2024年12月1日(日)～12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：¥8,000

TEA MASTER SELECT
ロンネフェルト紅茶の
フリーフロー付き

LUNCH

【セイボリー】・トリュフ風味のフランクソメイトワール ・スモークサーモンとクリームチーズのブリニカナッペ ・海老としば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】
・洋梨キャラメルムース ・抹茶タルトのクリスマスツリー ・シュトレン ・アップルパイ ・ミニノエル ・グラスショートケーキ

シェフおすすめランチ

春日野 ¥8,500

素材の持ち味を最大限に活かした
旬を味わうフルコース。

LUNCH

【Menu】(12～2月)

・本日のオードブル ・ゴボウのクリームポタージュ
・本日のお魚のポワレ ブールブランソース
・牛肉のステーキ ビーフエキスのソース
・レアチーズと4種のベリーソルベ添え ・パン ・コーヒー

KASUGANO

シェフおすすめディナー

春日 ¥17,000

伝統のフランス料理に
自由な発想を取り入れ
新たな感動をお届けいたします。

DINNER

【Menu】(12～2月)

・食前のお楽しみ ・本日のオードブル ・オマール海老のポタージュ
・マトダイとラングスティヌのポワレ サフラン風味のブルブランと菊菜のアクセント
・牛フィレ肉のグリエ クリームセップ茸とビーフエキスのソース
・ショコラフレーズ パニライス添え ・食後のひとくち ・パン ・コーヒー

KASUGA

「三笠」WEB予約はこちら

創業年が同じユーハイムとのコラボレーション企画
115年の歴史と伝統が交差するアフタヌーンティー

「花菊」WEB予約はこちら

日本料理

花菊

ランチ／11:30～15:00 (LO 14:00)

ディナー／17:30～21:00 (LO 20:00)

※不定休(詳細は公式ホームページをご覧ください)

LUNCH

奈良ホテル創業115周年記念
和風アフタヌーンティー

¥6,500

期間：2024年12月6日(金)～2025年3月31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

【お品書き】

【冷物】・法蓮草白和え ・柚子みぞれなまこ ・甲烏賊金柑和え ・二色そばろ御飯
【温物】・大和肉鶏コロッケ ・赤魚けんちゃん焼き ・公魚大葉揚げ

【甘味】・豆乳ドーナツ ・お麴ショコラ ・くるみゆべし ・おはぎ ・抹茶どら焼き ・プチシュークリーム
・苺ミルクロール ・黒蜜きな粉ロール ・チョコレートプリン ・苺 ・オレンジ

Chef's Special Dinner Nakuhou



吟味を重ねた旬の素材に

こだわりの技を凝らしてご提供いたします。

DINNER

料理長おすすめディナー

白鳳会席

¥12,500

【お品書き】

(2024年12月5日(木)～2025年2月28日(金))

【御先付】 ずわい蟹 蓮根 蟹味噌和え

【御前菜】 法蓮草白和え

柚子みぞれなまこ

うすい葛豆腐

公魚大葉揚げ

鯉昆布巻き

【煮物碗】 酒粕仕立 鮭新丈

大根 人参 菊菜 柚子

【御造り】 お造り五種盛り 芽物一式

【御焼物】 ミナミセイエビの

ボルチーニクリーム焼き

【御台物】 金目鯛煮付け 大根 青味

【御温物】 油目唐揚げ みぞれ掛け

【御飯】 白御飯 香の物

【御留碗】 味噌仕立

【御水物】 フルーツ



Tea Lounge

ティーラウンジ 10:00～18:00 (LO 17:30)

(2024年12月1日(日)～2025年3月31日(月))

苺のショートケーキ

ホテルパティシエがお届けする
冬限定のケーキです

【単品】¥1,200 【ケーキセット】¥2,300～



Bar — THE BAR

バー「ザ・バー」 18:00～23:00 (LO 22:30)

(2024年12月1日(日)～12月25日(水))

大人のクリスマスハイティー

クリスマスにぴったりな多彩なセイボリーとスイーツを
ドリンクと合わせてお楽しみください。

〈アルコールフリーフロー付き〉平日 ¥8,500 / 土日祝 ¥9,000

〈コーヒー紅茶フリーフロー付き〉平日 ¥6,500 / 土日祝 ¥7,000

