

## 奈良発祥の日本酒に酔いしれる大人旅 レディースプラン ～大和の美酒旅～のご案内

奈良ホテル（代表取締役社長：中村 仁、奈良市高畑町1096）は、日本料理「花菊」の夕食懐石付きの「レディースプラン～大和の美酒旅～」をご提供いたします。

昨今ブームとなっている「日本酒」。その源流は奈良にあります。古来「奈良流は諸流の根源なり」といわれ、奈良は清酒発祥の地とされています。そんな源流の地に育まれてきた奈良の日本酒を三種類ご用意し、オリジナル懐石とともに酔い浸るプランをご提供いたします。

夕食は郷土料理の茶がゆを取り入れた、プラン限定懐石です。奈良県の日本酒は多種多様に亘りますが、当プランではフロント女性スタッフがおすすめる以下の三種類をご用意いたしました。

- ・春鹿 ときめき（今西清兵衛商店／奈良市）
- ・豊祝生原酒（豊澤酒造／奈良市）
- ・梅の宿葛城純米大吟醸（梅の宿酒造／葛城市）

お部屋では桜井市三輪の蔵元・今西酒造「三諸杉」を使用した入浴剤「みむろすぎ 三輪の女湯」で疲れを癒していただけます。



【プランイメージ】

今回のプラン概要は、次頁の通りです。

## 【レディースプラン ～大和の美酒旅～ 概要】

- ◇期 間 2015年4月1日(水)～2016年3月31日(木)  
◇料 金 1室2名様利用時 21,200円～(おひとり様)  
◇部 屋 スタンダードルーム  
お部屋に奈良の地酒「みむろすぎ」の入浴剤(三輪の蔵元 今西酒造)をご用意

### ◇食 事

夕食 日本料理「花菊」オリジナル懐石 ※御献立は月替わりです

#### 【御献立一例】

御先付	アスパラ豆腐 帆立 イクラ 色三つ葉 黄味そうす
御前菜	海老柴煮 鱈子昆布巻き とろ湯葉 鹿の形の厚焼き玉子 露卯の花まぶし ゆべし 春菊のお浸し 蘇 プチトマト
御吸物	清汁仕立 竹の子 若布 烏賊新蒸 三つ葉 木の芽
御造り	お造り三種盛り 芽物一式
御焼物	銀だらポテサラ焼き 檸檬 はじかみ
御蒸物	よもぎ道明寺 穴子 柏葉 鱈甲餡 とき山葵
御小鉢	大和まなの胡麻浸し
御留椀	味噌仕立
御 飯	茶粥または野菜雑炊 香の物
御宝石	デザート

朝食 (いずれかお選びください)

- ・メインダイニングルーム「三笠」 洋定食/茶がゆ定食/和定食

※表示料金にはサービス料、消費税8%を含みます。

◆お問合せ・お申し込み 奈良ホテル 0742-26-3300 (代表)

以上

#### 【このリリースに関するお問合せ先】

(株)奈良ホテル 営業部営業企画課 都築 (つづき)

〒630-8301 奈良市高畑町1096

TEL: 0742-24-1151 FAX: 0742-24-0255

MAIL kikaku@narahotel.co.jp