

News Release

平成 27 年 12 月 1 日

報道関係各位

「地元奈良のお客様」「国内レジャー客」「インバウンド客」の利用向上を目指して
金剛・葛城山や生駒山系などの山々を見渡せるパノラマビューレストラン誕生
日本料理「花菊」を12月4日（金）リニューアルオープン

～リニューアル記念ランチ・ディナーを発売～

奈良ホテル（奈良市高畑町 1096 代表取締役社長：五十嵐 晃）は、このたび新館 4 階の日本料理
「花菊」（はなぎく）を新館 5 階に移転し、平成 27 年 12 月 4 日（金）新装オープンいたします。



新館 5 階 日本料理「花菊」

当ホテルは明治42年(1909年)開業時の本館に加え、昭和59年(1984年)に客室65室・宴会場2室・レストラン1店舗を有する新館を増築いたしました。

このレストランは新館4階に位置し、洋食アラカルトメニューを提供するグリル・バー「ツェダー」としてスタート、その後、平成11年(1999年)には日本料理「花菊」にリニューアルいたしました。

この度、平成25年11月に改正が施行された「建築物耐震改修促進法」に基づく工事に伴い、より一層の顧客満足向上を図ることや増加する海外ゲストへのニーズに応えることを目的として31年ぶりに新館5階の増床に着手し日本料理「花菊」を移転・リニューアルオープンいたします。

新設の日本料理「花菊」では「地元奈良のお客様」と「国内レジャー客」をメインターゲットにしており、「奈良を感じながら、奈良を食す」をコンセプトテーマに大和三山とつながる癒しの新空間で、奈良県産の食材をはじめ旬の味覚を取り入れた会席料理をご提供いたします。また、円安や世界的な日本食ブームを受けてインバウンド需要が更に増えてくることが想定される中、海外富裕層を中心に外国人に対するブランドイメージ向上も図ります。

■ 店内からの眺望（大和の山々を見渡すパノラマビュー）

店内に設置された3面の大窓からは、晴れた日には大和の山々を見渡す開放的なパノラマビューをご覧ください。

東は高円山、南は大和三山と金剛・葛城山、西は矢田山丘陵・生駒山系が望め、瓦屋根が連なったノスタルジックな風景や、夏の風物詩大文字送り火、夕時には山々に帰ってゆく真っ赤な夕日もご鑑賞いただけるなど、高台に位置する立地ならではの眺望をお楽しみいただけます。



■ 新装後の外観・「ツアー客」「女子会」などにも対応可能な内装

外観は入母屋造りの瓦屋根で本館をデザインした日本を代表する建築家 辰野金吾の思想のもと、ホテル全体の調和を考慮し設計されました。内装も本館木造館の意匠を継ぎ、木工羽目板を基調としたデザインで癒しとやすらぎの空間を演出いたします。

席数は45席から70席に、床面積は179.8㎡から246.5㎡へと増床したことで、募集バスツアーなどの団体旅行客の受け入れや、「女子会」「忘新年会」「同窓会」などのグループ利用も可能となります。また西側は今年2月にオープンした「テラスガーデン」と隣接しており、ガーデンでのウェルカムパーティーやビアパーティーを開催後店内で会席をお楽しみいただくなど、さまざまなシーンに対応できるレストランへと生まれ変わります。

■ 奈良の食材を取り入れた「リニューアルオープン記念ランチ・ディナー」

今回の新装オープンを機に、12月4日（金）～12月27日（日）の間リニューアルオープン記念ランチ・ディナーを発売いたします。各商品の詳細は以下の通りです。

【リニューアルオープン記念ランチ】 11：30～14：00 **3,900円** (税金・サービス料込)

サンキュー価格でご提供する特別ランチのテーマは「奈良×オープン祝い」。

祝いをイメージした紅白臈・数の子から始まり、大和まななどの大和野菜を取り入れたコースをご用意いたしました。中でも、料理長 田中が新店の窓外に見える山々よりインスピレーションを受けて考案した結崎ねぶかの味噌焼きは、ねぶか特有の甘みを堪能できる新作。奈良県産ひのひかりを大和ほうじ茶で炊き上げた奈良の郷土料理「奈良茶飯」もお愉しみいただけます。



先付 紅白臈 数の子 色三つ葉
前菜 ずわい蟹阿知羅和え 烏賊うに風味和え
大和まなのお浸し
造里 お造り二種盛り 芽物一式
焼物 銀鱈 海老 結崎ねぶかの味噌焼き
松笠慈姑 銀杏 洗い葱 檸檬
煮物 炊き合わせ 柚子
留椀 味噌仕立
御飯 奈良茶飯 香の物 デザート

【リニューアルオープン記念ディナー】 17:30~21:00 8,000円 (税金・サービス料込)

末広がり価格でご提供する特別ディナーのテーマは「奈良×大和の冬旬」。冬に瑞々しさを蓄える大和野菜や、冬により濃厚な味わいになる奈良県産の100%生乳を長時間煮詰めて作る料理長 田中手製の古代のチーズ“蘇”入りの蒸物など、旬を迎える奈良素材の味を十分に活かした本格会席コースをご用意いたしました。新作のあわび結崎ねぶかの味噌焼きは、あわびの旨味とねぶかの甘みの絶妙なバランスをお楽しみいただける逸品。



- 先付 河豚と焼き茄子のゼリー寄せ
- 前菜 ずわい蟹阿知羅和え 烏賊うに風味和え
大和まなのお浸し
- 吸物 清汁仕立 蛤新蒸 焼餅
- 造里 お造り三種盛り 芽物一式
- 焼物 あわび結崎ねぶかの味噌焼き 松笠慈姑
- 蒸物 手作りの蘇入り柿風味の慈姑饅頭
- 小鉢 紅白膾 数の子 色三つ葉
- 酢物 アルプスサーモン金紙砵焼き
- 留椀 味噌仕立て
- 御飯 奈良県産ひのひかり 香の物 デザート



日本料理「花菊」 料理長 田中 孝昌 (たなか たかまさ)

【プロフィール】

昭和36年生まれ (現在 54歳)

平成元年 奈良ホテル入社

レストラン能にて洋食・日本料理を担当

平成11年 「花菊」オープン時、料理長に就任 現在に至るまで

16年間 奈良ホテル日本料理を統括。

12名のシェフから成る「美味しい奈良のレシピ」を手掛ける

<花菊概要>

オープン日時 2015年12月4日（金） 11：30～

	移転前	移転後
席数	45席	70席
床面積	179.8㎡(内 客席部123.0㎡)	246.5㎡(内 客席部151.4㎡)
営業時間	11:30～14:00 17:30～21:30 (会席のオーダーは21:00まで)	同左

施工会社 大鉄工業株式会社

設 計 Architects Office 代表 石川 雅英 (いしかわ まさひで) 氏

明治42年（1909年）「関西の迎賓館」として創業。明治の時代より受け継がれた伝統と、
いつの時代も変わらぬおもてなしで訪れる人の心に残る旅のお手伝いをいたします。

◆お問合せ・お申し込み 奈良ホテル 0742-26-3300 (代表)
日本料理「花菊」 0742-88-0111 (直通)

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 小林・津川

〒630-8301 奈良市高畑町1096

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

MAIL kikaku@narahotel.co.jp