

# News Release

平成 28 年 1 月 24 日

バーテンダーとパティシエの初コラボレーション「リキュールゼリー」や  
奈良県産食材を取り入れたスイーツが食べ放題！

## 初企画 “スイーツバイキング” を開催

【期間】平成 28 年 1 月 25 日（月）～2 月 29 日（月）の月・火・水曜日

【場所】奈良ホテル 本館 1 階 ティーラウンジ 及び バー

奈良ホテル（奈良市高畑町 1096 代表取締役社長：五十嵐 晃）は、平成 28 年 1 月 25 日（月）～2 月 29 日の月・火・水曜日限定で、バーテンダーとパティシエの初コラボレーションメニュー「リキュールゼリー」や、奈良県産食材を使用した特製スイーツなどを食べ放題でお召し上がりいただける初のイベント、スイーツバイキングを開催いたします。



初企画「スイーツバイキング」イメージ

初企画の「スイーツバイキング」はアップルパイ・ショートケーキなど定番スイーツのほか、バーテンダーとパティシエによる初コラボレーションメニュー「リキュールゼリー」など約10種類以上のホテルメイドのスイーツを、お好きなだけお楽しみいただけるイベントです。

コーヒー・紅茶や日替わりのノンアルコールカクテルを飲み放題でご用意しており、ノスタルジー感漂う店内でゆったりとしたひとときをお過ごしいただけます。

## ■奈良県産食材を取り入れた定番スイーツ

スイーツの代表ともいえる「ショートケーキ」には、香り高く瑞々しいいちごあすカルビーを使用。しっとりときめの細かいスポンジと軽やかなホイップクリームとの絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。また、まろやかな旨味とスッキリとした味わいが特徴の大和茶を、口どけなめらかなムースに仕上げた「大和茶ムース」も登場いたします。

## ■2種類の「リキュールゼリー」

新メニューの「リキュールゼリー」には鮮やかな赤と柑橘系の香りや苦みが特徴の「カンパリ」、優しく甘い香りが特徴のハーブ酒「エルダーフラワーリキュール」の2種類をバーテンダーがチョイス。

ホテル専属パティシエが各リキュール特有のフレーバーを閉じ込め、ほのかにリキュールが香る贅沢なゼリーに仕上げました。



また、大人やお子様の料金設定に加え、ママ会・お誕生日会などのグループ利用や学生の方々にもお気軽にご利用いただけるように割引特典もご用意いたします。(割引特典はイベント詳細に記載)

イベントの詳細は以下の通りです。

1. 名 称 「スイーツバイキング」
2. 開催期間 平成28年1月25日（月）～2月29日（月）の月・火・水曜日
3. 時 間 14：00～17：00 （時間制限なし）
4. 場 所 ティーラウンジ 及び バー
5. 価 格 大人 2,500円 小学生 2,000円 小学生未満 1,000円（税金・サービス料込）

6. メニュー ケーキ・ムース・焼き菓子・リキュールゼリーなど 約10種類以上  
コーヒー・紅茶・ノンアルコールカクテル 飲み放題
7. 予 約 要
8. 割引特典 ・バースデー月のご本人様を含むグループ全員10%OFF  
・4名様以上のグループで全員10%OFF  
・学割10%OFF（ご本人様のみ）

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）  
宴会セールス課 0742-24-3033（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](mailto:kikaku@narahotel.co.jp)