

美食に出会う秋

“奈良の香り”と“秋”が漂う前菜など、秋の味覚を取り入れたクラシックモダンフレンチ

「シェフズセレクション オータム 2016」を販売

【期間】平成 28 年 10 月 21 日（金）～11 月 30 日（水）

株式会社奈良ホテル（奈良市高畑町 1096 代表取締役社長：五十嵐 晃）は、秋の味覚を取り入れたオリジナルフレンチディナーコース「シェフズセレクション オータム 2016」を来る 10 月 21 日（金）より期間限定で販売いたします。



「シェフズセレクション オータム 2016」は秋の食材を伝統のフレンチの技法を駆使し、“クラシックモダンフレンチ”に仕上げた特別コースです。

一口のお楽しみには秋鮭を使用。アクセントにみょうがを添えることで、秋鮭のうまみをさらにひきたてる一品となっております。前菜は6種類の炒めた茸をチキンのパテでプレスし、奈良漬の酒かすを加えた“奈良の香り”と“秋”が漂う新作。エスプレッソの苦味と栗の甘みが奏でる絶妙なソースと共に楽しみいただきます。

軽やかな風が肌に染みる季節。魚料理は、ほっと心なごむグラタン風に仕上げました。メインは国産牛フィレ肉をフレンチの王道ソース“ロベールソース”で。秋の収穫祭を彷彿させる、ベリーたっぷりの色鮮やかなデザートがコースに華を添えます。

ソムリエ厳選のシャンパンと共に、秋の恵みを味わう贅沢な時間をお楽しみください。

「シェフズセレクション オータム 2016」の概要は以下の通りです。

- ・期間： 平成28年10月21日（金）～11月30日（水）
- ・場所： メインダイニングルーム「三笠」 17：30～21：00

- ・内容： 揚げ秋鮭のマリネ ローズマリーとニンニクの香り 葉味添え
茸とチキンのプレス酒粕風味 エスプレッソ風味のクリームと栗の香り
スープ
蟹クリームを包んだ舌平目のグラタン シャンパン風味
シャーベット
国産牛フィレ肉のステーキ ロベールソース
デザート
パン
コーヒー

- ・料金： 15,000円（サービス料・税金込み） グラスシャンパン付（※）

※『ポール・バラ・ブリュット・ミレジム 2007』

素晴らしいピノ・ノワールが育まれるグラン・クリュ、ブジー村で生産する重厚な味わい。
華麗で繊細にして力強いヴィンテージシャンパーニュです。

■お問合せ・お申し込み 奈良ホテル 0742-26-3300（代表）

【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