

News Release

日本料理「花菊」はおかげさまで1周年

平成28年11月29日

ランチは **サンキュー価格**・ディナーは **末広がり価格** でご提供

『リニューアル1周年記念会席』を発売

【販売期間】：平成28年12月1日（木）～12月25日（日）

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、日本料理「花菊」リニューアルオープン1周年を記念して、『リニューアル1周年記念会席』を発売いたします。

昨年12月4日にリニューアルした日本料理「花菊」はおかげさまで1周年を迎えました。奈良県産の食材をはじめ冬の味覚を取り入れた特別会席を、ランチはサンキュー価格（3,900円税サ込み）、ディナーは末広がり価格（8,000円税サ込み）でお楽しみいただきます。

『リニューアル1周年記念会席』の詳細は以下の通りです。※価格は全て税金・サービス料込み

販売期間 12月1日（木）～25日（日）

■ランチ 3,900円 (**サンキュー価格**) 11:30～14:00

大和まなや結崎ねぶかなど、旬を迎える奈良の食材を盛り込んだ特別会席。焼物は冬を代表する魚介 カニに、サフラン風味の白味噌をつけて焼き上げた新作です。

先付	海老 アボカド南京和え	フォアグラのテリーヌ
前菜	河豚と焼き茄子のゼリー寄せ	
	烏賊と結崎ねぶかの酢味噌和え	
	大和まなの胡麻辛子和え	
造り	お造り三種盛り	
焼物	かに爪 帆立 白身	サフラン風味の味噌焼き
煮物	焚き合わせ	
留椀	味噌仕立	
御飯	奈良茶飯	香の物
宝石	デザート	



■ディナー 8,000円 (未広がり価格) 17:30~21:00

「旬」を感じる本格会席。中でもあわびを使った焼物は、あわびこのわたを卵黄に練りこみ焼き上げた料理長こだわりの逸品。滋味豊かな旨みをご堪能いただきます。

先付	海老 アボカド南京和え	フォアグラのテリーヌ
前菜	河豚と焼き茄子のゼリー寄せ	
	烏賊と結崎ねぶかの酢味噌和え	
	大和まなの胡麻辛子和え	
吸物	清汁仕立	蛤新蒸
造り	お造り三種盛り	
焼物	あわびこのわた風味の黄金焼き	
小鉢	松前漬け	
煮物	海老芋の揚げ出し	
酢物	アルプスサーモンのマリネ	
留碗	味噌仕立	
御飯	奈良県産ひのひかり	香の物
宝石	デザート	



■お問合せ・お申し込み 奈良ホテル 0742-26-3300 (代表)

以上

◇◇ 奈良ホテルについて ◇◇

奈良公園内の小高い丘に建つ奈良ホテルは、明治42年(1909年)の創業以来、多くの賓客を迎えてきました。桃山御殿風檜造りの本館は辰野金吾氏の設計。館内随所の調度品が明治の時を思い起こさせ、その雰囲気はまるで美術館に泊まるようです。

100年以上の時を経てなお重厚華麗な姿を見せ続ける関西随一のクラシックホテルで、記憶に残る一日をお過ごしください。

【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