

News Release

ゆったりと流れる奈良ホテル時間とともに、春の訪れを楽しむ

春のレストランプロモーションのご案内

期間：平成 29 年 3 月 17 日（金）～ 4 月 30 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、平成 29 年 3 月 17 日（金）～ 4 月 30 日（日）の期間、メインダイニングルーム「三笠」と日本料理「花菊」において、春をイメージしたランチ・ディナーを発売する『春のレストランプロモーション』をスタートいたします。

夢・希望と名づけた奈良ホテル自慢のフレンチコースや、奈良のうまいもの万葉弁当を春らしくアレンジした花時万葉弁当など、華やかな春の美味をご用意いたしました。

ゆったりと流れる奈良ホテル時間とともに、春の訪れをお楽しみください。

『春のレストランプロモーション』概要

春のランチ 【メインダイニングルーム「三笠」 11:30～14:30】

夢と希望にあふれた春にふさわしい、華やかなランチコース 2 種類です。旬の食材スナップエンドウなどを添えたメイン料理や、春らしいデザートを盛り込んだコースで、心ときめくひとときをお過ごしください。

Reve^{レーヴ} 夢 5,940 円

オードヴル
ポタージュスープ又はコンソメスープ (+237 円)
国産牛フィレ肉のステーキ 赤ワインバター添え マデールソース
デザート
パン
コーヒー



Espoir^{エスポワール} 希望 7,128 円

オードヴル
ポタージュスープ又はコンソメスープ (+237 円)
本日の魚料理
国産牛フィレ肉のステーキ 茸を添えてマデールソース
デザート
パン
コーヒー



春のランチ 【日本料理「花菊」 11:30～14:00】

奈良のうまいもの“万葉弁当”を春らしくアレンジした特別ランチ。まるでお花見をしているかのような気分を味わえる、桜が咲く頃だけの万葉弁当をお楽しみください。

はなどきまんようべんとう

花時万葉弁当 4,752円

- 一段 笹の葉寿司(虹鱒) 海老柴煮 厚焼玉子
蛭烏賊沖浸け 三色団子大和まなのお浸し
- 二段 本日の豆腐 卵の花 もずく酢 煮物三種
- 三段 鱈の白味噌柚香焼 白身魚みじん粉揚
- 造里 お造り二種盛り
- 焼物 かに爪、帆立貝、メロ 竹の子、
ブロッコリー 露味噌風味焼
- 御汁 味噌仕立
- 御飯 ちりめん御飯 色三つ葉
- 宝石 デザート



春のディナー 【メインダイニングルーム「三笠」 17:30～21:00】

桜海老や木の芽など、春に旬を迎える食材を取り入れたスペシャルコース。塩漬けの桜の葉をジェノベーゼ風に仕上げた緑色のソースや、露味噌入りのマデールソースなど、ソースにも春の要素を盛り込みました。春を感じるディナーコースをお楽しみください。

プランタン Printemps 春 14,256円

- 桜海老のシフォンケーキ 玉葱とセロリのスープ
- 田舎風パテ
- 鴨フォワグラのポワレ 和風ソース
- 甘鯛と帆立貝柱ポワレ 緑色のソースとトマトクーリー
- 和牛フィレ肉のロースト 露味噌入りマデールソース
- デザート前のお楽しみ
- デザート
- コーヒー



ご予約・お問い合わせ 奈良ホテル TEL 0742-26-3300 (代表)

※表示価格は税金・サービス料込み ※写真はイメージです。
※仕入れの都合により内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

【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