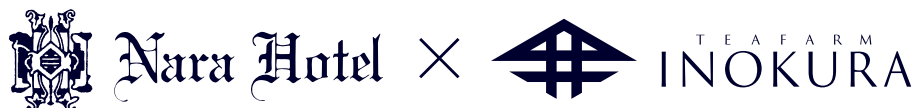


Press Release

【報道関係者各位】

世界が注目！奈良月ヶ瀬で 260 年以上続く茶農家
ティーファーム井ノ倉との初コラボレーショングルメ企画



期間：平成 29 年 9 月 1 日（金）～ 11 月 30 日（木）

株式会社奈良ホテル（奈良市高畑町 1096 代表取締役社長：宮崎 好弘）は、平成 29 年 9 月 1 日（金）～ 11 月 30 日（木）の期間、ホテル内の全飲食店舗において、奈良月ヶ瀬で 260 年以上続く茶農家ティーファーム井ノ倉とのコラボレーションメニューを発売いたします。

ホテルのフレンチシェフ、和食料理人、パティシエ、バーテンダーがそれぞれ技を凝らし、「奈良大和茶」の魅力を料理に取り入れた期間限定のメニューをご提供する初企画。ブルガリミラノをはじめ世界が注目するティーファーム井ノ倉とのコラボレーショングルメをお楽しみください。

Nara Hotel × INOKURA メニュー詳細

ランチコース INOKURA

■ メインダイニングルーム「三笠」（本館 1 階） 11：30～14：30

奈良ホテルフレンチのゆるぎない美味と、お茶の旨みが響きあう期間限定ランチ。
お茶香る、芳醇で奥深いスペシャルコースをお楽しみください。



炙りスモーク秋刀魚のサラダ仕立てビネグレットソース
かぶせ煎茶「気宇」のオイルと共に

スープ

国産牛フィレ肉のステーキ マデールソース ～ 焙煎かりがね茶「春眠」を香らせて～
紅茶「つきのかをり」のシフォンケーキ

コーヒー

5,000 円 (5,940 円)



炙りスモーク秋刀魚のサラダ仕立てビネグレットソース
かぶせ煎茶「気宇」のオイルと共に

スープ

魚のポワレ ブールブランソース

国産牛フィレ肉のステーキ マデールソース ～ 焙煎かりがね茶「春眠」を香らせて～
紅茶「つきのかをり」のシフォンケーキ

コーヒー

6,000 円 (7,128 円)

■ 日本料理「花菊」(新館5階) 11:30 ~ 14:00

焙煎かりがね茶「春眠」を贅沢に使用した奈良の郷土料理茶がゆをお楽しみいただける特別会席。焙煎の香ばしい香りと、茎のもつ特有の甘みが奈良県産米「ひのひかり」と絶妙の相性を奏でます。



- ・食前 甘酒 ほのかな月ヶ瀬の香り
- ・先付 ・前菜 ・吸物 ・造里 ・焼物 ・蒸物 ・小鉢
- ・御飯 大和茶粥《inokura 春眠 使用》 香の物
- ・宝石 デザート《inokura 野遊 使用》 5,000 円 (5,940 円)

※お品書きは月替わりです。

ディナーコース INOKURA

■ メインダイニングルーム「三笠」(本館1階) 17:30 ~ 21:00

お茶の弾ける香りと、美しい余韻。ひと皿ごとに美味なおどろきにあふれる、フレンチディナーコース。メインディッシュはお茶の香りを纏った朴葉で和牛を包み焼きにし、焙煎茶の泡ソースで。デザートのパンナコッタには、奈良大峰山のごろごろ水で水出ししたかりがね茶を使用。



豆乳ムースとスモークした秋刀魚 かぶせ煎茶「玉響」と共に

大和肉鶏 仔牛肉 豚肉 鴨フォワグラのパテ
かぶせ煎茶「気宇」を香らせて

スープ

オマール海老のポワレ
アメリカーナソースとかぶせ煎茶「気宇」のオイル

和牛フィレ肉の朴葉包み焼き赤ワインと味噌の風味
焙煎かりがね茶「春眠の泡

お茶のデザート 3 種盛り

ほうじ茶と小菓子

12,000 円 (14,256 円)

■ 日本料理「花菊」(新館5階) 17:30 ~ 21:00

緑茶風味の餡や醤油、とろみ酢など和食ならではの技をお楽しみいただける特別会席。あわびのチーズ焼きには油で揚げた緑茶ガラをトッピング。食材とお茶が生み出す香り豊かなお味をご堪能ください。



- ・前菜 ・吸物 ・小鉢 ・留碗 ・御飯
- ・先付 胡麻豆腐 緑茶風味の美味出汁
- ・造里 月ヶ瀬の緑茶風味の醤油
- ・焼物 あわび緑茶葉風味チーズ焼き 無花果月ヶ瀬焙煎茶煮
- ・蒸物 さつまいも饅頭 緑茶風味の餡
- ・煮物 金目鯛の焙煎茶煮付け 茶葉
- ・酢物 車海老 虹鱒のマリネ 緑茶風味のとろみ酢

※お品書きは月替わりです。

9,000 円 (10,692 円)

ケーキ INOKURA

■ ティーラウンジ（本館1階） 11:00～18:00

焙煎かりがね茶「春眠」のカスタードクリームを使用した、ラズベリータルト。絶妙の相性をお楽しみください。



かりがね茶とラズベリーのタルト 600円
(712円)

カクテル INOKURA

■ バー「ザ・バー」（本館1階） 18:00～23:00

かぶせ煎茶「玉響」を贅沢に使用した、奈良の文化が詰まったカクテル。



大和茶 SPARK 1,500円
(1,782円)

ご予約・お問い合わせ 奈良ホテル TEL 0742-26-3300（代表）

※表示価格は本体価格。（ ）内の料金はサービス料・税金込み。

※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。

■ ティーファーム井ノ倉

世界が注目 奈良県で260年続く茶農家

11代続く茶農家ティーファーム井ノ倉は、大和茶の生産地として知られる奈良・月ヶ瀬にあります。2010年の全国品評会で1等の農林水産大臣賞を受賞するなど、国内では品評会受賞の常連ですが、その評判は国内だけでなく、欧米の高級ホテルやパリ、ミラノ、ジュネーブ、ニューヨークの専門店などに製品を供給し、世界のお茶ファンを満足させています。

【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 宮崎・津川

〒630-8301 奈良市高畑町1096 TEL: 0742-24-1151 FAX: 0742-24-0255

MAIL kikaku@narahotel.co.jp