

# News Release

【報道関係者各位】

109 年の歴史が育んだ空間で過ごす  
大人のクリスマス

## 『クリスマスコレクション 2017』のご案内

和のエッセンスが煌く大人のクリスマスディナーや  
フォトジェニックな大人カクテルで《古都奈良のしっとりと、美しいクリスマスを満喫!》

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、大人のクリスマスをテーマに、1 年に 1 度の大切なクリスマスを鮮やかに彩るフレンチコースや、フォトジェニックな大人カクテルなどを平成 29 年 12 月 1 日（金）より発売いたします。

1909 年より多くのお客様を迎え、華やかな記憶が刻まれたノスタルジー感漂う館内。そこはまるで異空間。時空を超えて息づくエレガンスを感じながら、ここにしかない古都奈良のしっとりと、美しいクリスマスをご満喫ください。

### クリスマスランチ <期間：12月1日（金）～12月25日（月）>

■ メインダイニングルーム「三笠」（本館 1 階） 11：30～14：30

まるでサンタクロースが舞い降りてくるかのような煙突をイメージした前菜や、カシス風味香るブッシュドノエルなど。カラフルなソースや盛り付けが楽しい期間限定 2 種のランチコース。

#### Etoile エトワール 5,000 円 (5,940 円)

- ・チキンのパロティエヌ ・ポタージュスープ
- ・国産牛フィレ肉のステーキマデールソース
- ・ブッシュドノエル ・コーヒー



#### Lune リュヌ 6,000 円 (7,128 円)

- ・チキンのパロティエヌ ・ポタージュスープ
- ・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
- ・ブッシュドノエル ・コーヒー



## クリスマスディナー <期間：12月15日（金）～12月25日（月）>

### ■ メインダイニングルーム「三笠」（本館1階） 17：30～21：00

和のエッセンスが煌く大人のクリスマスディナー。甘みと塩味の心地よいマリージュをご堪能いただける前菜や、高級感あふれるオマール海老のポワレなど、鋭いアイデアやシンプルな旨みで繰り広げる11日間限定シェフのスペシャルコース。

Noel ノエル 12,000円 (14,256円)

- ・奈良漬け入りクリームチーズのピンチョス  
鴨フォワグラムスのチョコマカロン
- ・蟹とキャベツと塩昆布 山椒風味のヴィネグレット  
牛蒡のスープを添えて
- ・オマール海老のポワレ
- ・シャーベット
- ・和牛フィレ肉のロースト バルサミコ酢醤油ソース
- ・柿と緑茶のオペラ風
- ・コーヒー



## タルト・タタンとクリスマスティー <期間：12月1日（金）～12月25日（月）>

### ■ ティーラウンジ 11：00～18：00

りんごの素朴な美味しさにカラメルのほろ苦さが漂う大人のケーキ。クリスマスティーには、ホットワインをイメージしたブレンドハーブティー、グリュウワインティーをチョイス。ワインにも良く合うとされているタルト・タタンと共に楽しみください。

タルト・タタン（単品） 600円 (712円)

クリスマスティーとのセット 1,400円 (1,663円)



## ドンペリニヨンギフト <期間：12月1日（金）～12月25日（月）>

### ■ バー 18：00～23：00

膜状のゼリーの中に液体を閉じ込めた3種のスフェリケーションと、ドンペリニオンを組み合わせる新感覚カクテル。フォトジェニックなフレーバーゼリーと、ドンペリが口の中でシャンパンカクテルとなり、華やかなフルーツの旨みがスパーク。

ドンペリニヨンギフト 4,000円 (4,752円)



グレープフルーツ・いちご・オレンジ

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。

【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](mailto:kikaku@narahotel.co.jp)