

News Release

【報道関係者各位】

日本クラシックホテルの会発足記念イベント

五感で体験するクラシック

クラシックエクスペリエンス

「THE CLASSIC EXPERIENCE」を開催

日時：2018 年 2 月 23 日（金） 17：00～

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、日本クラシックホテルの会発足を記念して、来る 2018 年 2 月 23 日（金）に『THE CLASSIC EXPERIENCE』を開催いたします。



『THE CLASSIC EXPERIENCE』は歴代総料理長より受け継いだメニューを元に再現した復刻フレンチを、110 年以上前の銀食器類でお楽しみいただける他、1922 年アインシュタイン博士が実際に弾いたピアノの生演奏、ホテルの生き字引 副総支配人 辻利幸による館内ツアーなど、五感でクラシックを体験する特別イベントです。

また、食後には日本クラシックホテルの会に加盟する 9 つのホテルを代表するクラシックカクテルをご提供いたします。

奈良ホテルの歴史を体感できるまたとない機会。まるでタイムトリップしたかのような、クラシックな一夜をお過ごしください。

詳細は次ページの通りです。

『THE CLASSIC EXPERIENCE』詳細

日時：2018年2月23日（金） 17：00

料金：お1人様 12,000円（税サ込み）

※ 復刻フレンチディナー・ドリンク込み（白ワイン・赤ワイン・ビール・オレンジジュース
ウーロン茶・クラシックカクテル）

場所：奈良ホテル本館宴会場

WATCH（視）

クラシックへの誘い人：副総支配人 辻利幸（つじ としゆき）

1955年大阪府生まれ。立命館大学を卒業後、1978年都ホテル（現ウェスティン都ホテル京都）に入社。以来、現在まで奈良ホテルでホテルマンとしてのキャリアを積む。「奈良ホテルの顔」として講演活動や館内ツアーも積極的に行っている。



料理監修：総料理長 杉谷 光弘（すぎたに みつひろ）

1960年生まれ。1979年都ホテル入社。奈良ホテル（料理部）に配属。現在は総料理長として、活躍。お客様の思い出に残る、伝統の美味を日々追求している。



TASTE（味） 現在まで残る貴重なメニューを厳選し、再現した復刻フレンチ。

1930年代、奈良ホテルは鉄道省の手厚い庇護の下にあって、俗世間から離れた最も華やかな時代を過ごします。まずはその戦前のメニューによく登場する前菜、シーフードマリネから。続いて、フレンチの王道コンソメスープ。昔のメニューには『牛肉清羹汁』と記載されており、牛・鶏・野菜から丁寧にとった、濁りのないすっきりと澄んだスープが想像されます。

魚料理は戦後1960年代のメニューより。国営、米軍による接収を経て、株式会社都ホテルとして営業していた時代です。フランス料理が一般に広がり始めた時期でもあります。

今回はその中から『鯛の白ワイン蒸し カルディナルソース』をセレクト。このソースは口承が途絶えていたため幻のソースとされていましたが、この日のために料理長杉谷が再現いたします。

また、肉料理は牛フィレ肉のウェリントン風をチョイス。1970年代にレストランで一番人気のあったメインディッシュです。

時代とともに受け継がれてきた『伝統の美味』をお楽しみください。

◆ 復刻フレンチメニュー

シーフードマリネ（1938年）

コンソメスープ（1938年）

鯛の白ワイン蒸し カルディナルソース（1960年）

牛フィレ肉 ウェリントン風（1970年）

クレープシュゼット

パン

コーヒー



LISTEN (聴) 96年前、アインシュタイン博士が弾いたピアノの音色

◆アインシュタイン博士が弾いたピアノ

1922年12月17日より2泊されたアインシュタイン博士が演奏したこのピアノは、長らく所在不明でした。1992年旧国鉄大阪鉄道管理局舎の解体時に発見され、交通科学博物館に保管されていたものがこのピアノだと確認されたのは、2008年に博士がピアノを演奏する写真の原版を入手したことなどによるものです。ピアノは戦後GHQによる接收前にホテルより運び出されたと推測され、創業100周年の2009年、約60年ぶりに里帰りを果たしました。脚部に鉄道省・国鉄の「動輪」が施された優美なデザインのピアノです。



TOUCH (触) 110年以上前の銀器に実際に手に触れてお食事を

◆110年以上前の銀器 (長崎銀器)

奈良ホテルの倉庫で眠っていた銀器類。2013年の秋、長崎ホテルで110年以上前に使われていたカトラリーであることが判明いたしました。英国王室御用達 Mappin&Webb 社製。

長崎ホテル (1898-1908) —————

イギリス人建築家ジョサイア・コンドル氏が設計。彼は奈良ホテルを設計した辰野金吾氏の師匠でもあります。その師弟関係から長崎ホテル閉館に際し、これら銀器を継承したと思われます。



SMELL (嗅) カクテルから香り立つクラシックホテルの歴史

◆9つのクラシックカクテル

日本のホテル黎明期に創業し、戦前・戦後を通して西洋のホテルのライフスタイルを具現化してきたクラシックホテル。各ホテルを代表するカクテルが一堂に集結いたします。当時好まれていたものから、周年カクテルなど飲み比べながら各ホテルの味やエピソードをお楽しみください。



2017年11月9日発足
日本クラシックホテルの会

西洋文化が日本に伝わる明治の文明開化の時代より、ホテルは人々の生活と深く関わり、都市や地域の発展のために重要な役割を果たしてきました。このホテル文化を日本に導入してきた先人たちの足跡を現代に伝えるクラシックホテルは、昨今、国内外よりさらなる注目を集め、その魅力を放ち続けています。第二次世界大戦以前に建てられ、その建物を維持（改修、復原を含む）、文化財や産業遺産などの認定を受けているなどの条件を満たした9ホテルで結成されたのが、「日本クラシックホテルの会」です。

日光金谷ホテル、富士屋ホテル、万平ホテル、奈良ホテル、東京ステーションホテル、ホテルニューグランド、蒲郡クラシックホテル、雲仙観光ホテル、川奈ホテル、以上の9ホテルで日本クラシックホテルの会は構成されています。歴史的建造物、料理、サービスなど、クラシックホテルでの滞在がより一層特別な思い出になりますよう、心を込めてお客様をお迎えしてまいります。



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を代表するクラシックホテルで、思い出に残る時間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 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