

News Release

〔報道関係各位〕



創業110周年記念 サマーイベント

シェフ自慢のbuffet料理と泡にちなんだドリンクでおいしい&楽しい夏時間を！

今話題のフェイクミート（代替肉）を使った料理も楽しめる！

すずあわ

「涼泡フェスタ 2019」開催について

日時：2019年8月22日（木）・23日（金）18：30～

本年で創業110年を迎える株式会社奈良ホテル（奈良市高畑町1096、代表取締役社長：^{マサユキ}森本昌弘）は8月22日（木）と23日（金）の2日間、奈良ホテル宴会場に於いて創業110周年記念サマーイベント「涼泡フェスタ 2019」を開催いたします。

今年で6回目となる「涼泡フェスタ 2019」。今回はホテルシェフ自慢のbuffet料理に加え、伝統のコンソメスープをシェフが目の前で濾すパフォーマンスや、今話題のフェイクミート（代替肉）を使ったお料理（1品のみ）もお楽しみいただける110周年記念の特別バージョンです。

ドリンクは、ソムリエセレクトのスパークリングワイン、生ビールといった泡にちなんだお飲み物をフリードリンクをご用意いたします。

また、JAZZのライブ演奏や、その場で景品が当たるインスタグラムフォトキャンペーンも開催。イベント会場をさらに盛り上げます。

令和初の夏、奈良ホテルで「おいしい&楽しい夏時間」を過ごしませんか。

「涼泡フェスタ 2019」の詳細は次ページの通りです。



※写真はイメージです

涼泡フェスタ 2019 詳細

日程：2019年8月22日（木）・23日（金）

時間：18：30～（受付：17：30～）

場所：奈良ホテル宴会場

料金：大人 10,000円 中高生 6,000円 小学生以下 3,500円

※税金・サービス料込み ※buffet料理・フリードリンク付き

■buffet料理（一例）

- ・コンソメスープ ・仔羊背肉のロースト ・牛肉ステーキ食べくらべ ・フォアグラ井
- ・ビーフシチュー ・キーマカレー ・牛スジの洋風煮込み ・フェイクミートを使った一品
- ・海の幸のアヒージョ ・シェフの気まぐれ魚のパイ包み焼き
- ・オマール海老のフリチュール ・フルーツ盛り合わせ ・デザート ・綿菓子 など

■フリードリンク内容

ソムリエセレクトスパークリングワイン、生ビール、ソフトドリンク

■J A Z Z生演奏

ラテンのフィーリングをベースに全国各地で活動中のユニット ミトラバ (MiTraba)



【涼泡フェスタ 2019 のご予約・お問い合わせ】

TEL:0742-24-3033 宴会セールス課（9：30～19：00）

※写真はイメージです。

※仕入れの状況によりメニュー内容や産地等が異なる場合がございます。

奈良ホテルについて

明治42年（1909年）に「関西の迎賓館」として創業。以来多くの賓客がその歴史を飾り、時を重ねるほどに雅な美しさは一層輝きを増しています。桃山御殿風檜造りの本館は東京駅の設計で有名な、辰野金吾氏によるもの。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 藤田・津川

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

MAIL kikaku@narahotel.co.jp