

Press Release

< 報道関係者各位 >



創立年 / 創業年が同じ1909年 共に110周年記念企画

奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」×奈良ホテル

奈良食材に新風！共同開発メニューについて

【ご提供期間】2020年1月16日（木）～2月29日（土）

【ご提供場所】奈良ホテル ブッフェレストラン「金剛」※ランチ限定

2019年10月17日に、創業110年を迎えた株式会社奈良ホテル（奈良市高畑町1096、代表取締役社長：森本昌弘^{マサユキ}）は、創立年（創業年）が同じ奈良女子大学の学生たちで作る「奈良の食プロジェクト」と110周年を機にコラボレーションし、奈良食材を使ったオリジナルメニューを開発いたしました。

奈良食材の魅力をみなさまにより知ってほしいという思いから、今回のコラボレーションが実現。「奈良食材に新風！」というテーマの元、パスタやキッシュなどの定番料理に、楽しいアレンジを加えた学生ならではのユニークなメニューを「実際にお客様が食べたいと思う料理か」「奈良ホテルのコンセプトに合っているか」などの視点から、学生と奈良ホテルシェフが試作を重ね完成。

これら26種類の共同開発メニューは、2週替わりで6～7種類を2020年1月16日（木）よりブッフェレストラン「金剛」でご提供いたします。（ランチタイム限定）

詳細は下記の通りです。

- 期間：2020年1月16日（木）～2月29日（土）
- 場所：ブッフェレストラン「金剛」（新館5階）
- 時間：1部 11:30～13:00 / 2部 13:30～15:00
- 料金：平日：大人（中学生以上）4,840円
子供（小学生）3,630円 / 幼児（3歳以上）2,420円
土日祝：大人（中学生以上）5,445円
子供（小学生）4,235円 / 幼児（3歳以上）3,025円
※表示価格はサービス料・税金込みです

※メニュー詳細は別紙をご確認ください。



写真はイメージです

【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 津川

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

MAIL kikaku@narahotel.co.jp