

3月3日（水）より日本料理「花菊」の新メニューが登場

平日1日20食限定 盛り付けや食べ方も楽しめる♪

「海鮮ちらし寿し御膳」の発売について

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、2021年3月1日（月）より、平日1日20食限定で、盛り付けや食べ方も楽しめる新メニュー「海鮮ちらし寿し御膳」の提供を開始いたします。

このメニューは日本料理「花菊」の新ランチメニューとして開発したもので、海のない奈良でも美味しい海鮮ランチを楽しんでいただきたい、との思いから考案いたしました。1段目にはイクラ、雲丹、牡丹海老などの海鮮を色鮮やかに盛り込み、2段目には金糸玉子にさくらでんぐをトッピングした春らしい色合いの寿司飯をご用意。海鮮とご飯を分けて提供することで、別々に楽しむ刺身定食風や、豪快にご飯に乗せてどんぶり風にしてみたりなど、盛り付けや、食べ方もお客様ご自身でアレンジできる 楽しみブラスの海鮮ちらし寿司に仕上げました。

また、御汁には三輪そうめん、しょうゆには奈良時代に天平人が食していたとされる古代ひしおを使用し、奈良らしいエッセンスもご堪能いただけます。

古都の町並みや山々を望む開放的な空間、日本料理「花菊」で春の到来を感じながら、うらかなランチタイムをお過ごしください。



※写真はイメージです

■ 商品詳細

- ・名称：海鮮ちらし寿し御膳（御汁、デザート付き）※平日のみ1日20食限定
- ・店舗：日本料理「花菊」11:30～15:00（ラストオーダー14:00）
- ・料金：2,900円（税金・サービス料込み）
- ・期間：2021年3月3日（水）～ ※月・火曜日定休日

※海鮮ちらし寿司が付いた特別会席（たちばな会席6,050円）もございます。（平日のみ、食数限定なし）

<お申込み> TEL 0742-24-3044（レストラン予約9:00～17:00）

【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