

Press Release

〔報道関係者各位〕

2021年5月12日

株式会社 奈良ホテル

風通しのよい屋外テラスでシェフ自慢の料理と
ビール大手2社のプレミアム生ビール飲み比べが楽しめる

「ビアテラス」を期間限定でオープン

期間：2021年5月13日（木）～9月30日（木）

※5月中は月・火定休日

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5月13日（木）～9月30日（木）の期間、新館テラスガーデンに「ビアテラス」を期間限定でオープンいたします。

今年は、大手ビールメーカー2社（サッポロ、キリン）のプレミアム生ビールを飲み比べられるほか、糖質ゼロビール、ワインなど全10種類のドリンクを飲み放題でお楽しみいただけます。

また、料理は肉の旨味を閉じ込めるためゆっくり火を通した自家製ローストビーフや国産豚のスペアリブなど食べ応えのある肉料理や、奈良県産郷ポークの冷製しゃぶしゃぶ、十津川キノコとチキンのマリネといった奈良の食材を使ったビアテラス限定メニューを、1名様ずつ個別に盛り分けて提供いたします。

古都奈良の町並みを望む風通しのよい屋外テラスで、特別な時間をお過ごしください。



※写真はイメージです

■ ビアテラス詳細

・期間：2021年5月13日（木）～9月30日（木）

※5月中は月・火定休日 雨天時中止

・場所：新館5階テラスガーデン

・時間：17:00～21:00（ラストオーダー 20:30）

※5月の営業時間は17:00～20:00（L.O 19:30）

・料金：奈良ホテルプラン 5,500円（税金・サービス料込み）

※個人盛り料理＋飲み放題100分

2種のプレミアム生ビール飲み比べ

プレミアム生ビール体験

エビスマイスター



キリン一番搾りプレミアム

■ **料理内容** ・仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

- ・奈良県産郷ポークの冷製しゃぶしゃぶ野菜添え ・十津川キノコとチキンのマリネ
- ・和風カプレーゼ

- ・オリジナルキーマカレー ナン添え
- ・五徳味噌で煮込んだ国産豚のスペアリブ
- ・国産鶏もも肉と彩り野菜のグリル
- ・お好みの塩で食べるフライドポテト

- ・国産キロサ牛のゆっくりと火を通したローストビーフ

※ 追加料金 **¥500** でローストビーフ丼に変更できます

■ **飲み放題内容**

- ・生ビール（エビスマイスター・キリン一番搾りプレミアム・サッポロ黒ラベル・キリン一番搾り）
- ・糖質ゼロビール ・ハイボール
- ・ワイン（赤・白） ・スパークリングワイン
- ・サワー ・ソフトドリンク

<ビアテラスのご予約・お問合せ>

TEL 0742-24-3044（レストラン予約 9:00～17:00）

JR西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR西日本ホテルズでは、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、
新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、
妥協のない清潔さと、衛生的な環境づくりに努めております。



「Trusted Cleanliness Badge（衛生管理・対策マーク）」を取得しました

JR西日本ホテルズの全ブランドは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム
「Trust You（トラスト・ユー）」が策定する独自の衛生管理基準を満たした
施設であることを証明する、「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。



【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