

【新宅配メニュー】蒲焼き、白焼き二種の鰻が楽しめる夏のスタミナ弁当

「奈良ホテル特製 うなぎ^{にしきじゅう}二色重」 の販売開始について

予約受付開始：2021年7月1日（木）～／販売期間：2021年9月30日（木）まで

お申込みは10食以上から、5日前の18：00まで

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、2021年7月1日（木）から宅配弁当の新メニュー、「奈良ホテル特製 うなぎ^{にしきじゅう}二色重」の受付を開始いたします。

今年の3月から新たにスタートした宅配メニュー「奈良ホテル特製 近江牛めし重」はご好評につき、5月末までで累計880個の販売数を記録いたしました。これを受け、夏のスタミナ弁当「奈良ホテル特製 うなぎ^{にしきじゅう}二色重」を宅配メニューに追加いたします。

うなぎは身が柔らかく、くせのない味わいが特徴の国産うなぎを使用。ホテルシェフ特製だれを絡めた蒲焼きと、うなぎ本来の旨味を味わえる白焼きの両方を一度にお楽しみいただける二色重に仕上げました。また、お米は地元奈良県産ひのひかりを使用。蒲焼きには、味にムラが出ないようにタレを全体に混ぜ合わせたご飯、白焼きには山椒で炊き上げた爽やかで香り高いご飯を合わせ、うなぎの味を最大限に引き立てる工夫をいたしました。

1段目には二色のうなぎ。2段目には、野菜や揚げ物などを色鮮やかに盛り込んだボリューム満点、こだわりのスタミナ弁当。会社での小規模会議、ご自宅でのお祝いや法事のお席などに。ホテルならではの贅沢な宅配弁当で特別な夏をお過ごしください。



※写真はイメージです

■ 商品詳細

- ニシキジュウ
- 名称：奈良ホテル特製 うなぎ二色重
 - 壹の重 / 国産うなぎの蒲焼 タレ御飯 はじかみ
国産うなぎ白焼きわさび醤油風味 山椒御飯 奈良漬け
 - 貳の重 / 海老五色揚げ・しし唐・南瓜・小芋
さつま芋の天麩羅・小松菜のナムル・人参
エリンギ・ブロッコリー・きんぴらごぼう・わらび餅
- 料金：3,888円（税金込み）
 - 予約受付開始：2021年7月1日（木）～ 販売期間：9月30日（木）まで

※仕入れの状況によりメニュー内容や産地などが変更になる場合がございます。
※消費期限は製造より5時間です。お早めにお召し上がりください。
※10食以上からのお申込みに限ります。
※完全予約制 5日前の18:00までにご予約ください。（数量変更は前日の12:00まで）
※宅配エリアは、ホテルより半径15km以内です。（詳しくはお問合せください）

< 宅配弁当のご予約・お問合せ >

TEL 0742-24-3033（宴会セールス課 10:00～19:00）

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