

奈良ホテルが誇る絶品料理を、奈良県立医科大学・MBT コンソーシアムの
監修・指導によるニューノーマルスタイルで安全・安心に楽しむブッフェイベント

2日間限定 夏のグルメ体験 「ニューノーマル・サマーブッフェ」の開催について

日時：2021年8月27日（金）・28日（土）18：00～

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、安全・安心なスタイルでブッフェをお楽しみいただくイベント「ニューノーマル・サマーブッフェ」を2021年8月27日（金）・28日（土）の2日間限定で、開催いたします。

「ニューノーマル・サマーブッフェ」では、ホテルグルメの定番ともいえる「ローストビーフ」をはじめ、赤ワインでトロトロに煮込んだ「牛肉の赤ワイン煮込み 奈良ホテル風」や「フォアグラ入りミニハンバーガー」など、フレンチの技を活かした多彩なメニューをブッフェ形式で存分にお召し上がりいただけます。また、ライブキッチンではシェフが「海老と帆立貝柱の串焼き」や「イベリコ豚のステーキ」を焼き上げ、熱々をお届け。伝統の製法で作り上げる「自家製チキンコンソメスープ」もお客様の目の前で濾すなど、ライブパフォーマンスもお楽しみいただけます。さらに、豪華食材を使ったシェフ渾身のメイン料理3種「骨付き仔羊背肉の香草焼き」「鮑と茸のパイ ブルゴーニュ」「ロブスターのフリット 海老風味のタルタル」は、個別盛りでご提供。ボリュームのある贅沢な一皿です。

今回のイベントでは、安全・安心にお過ごしいただくための対策として、スタート時の料理テーブル混雑緩和のため前菜5種を個別盛りでご用意、料理は全て蓋付きの器でご提供するなど、奈良県立医科大学・MBT コンソーシアムの監修・指導による感染防止対策・衛生管理を徹底したニューノーマルスタイルでご提供いたします。また、当館は2021年6月、奈良県新型コロナウイルス感染防止対策施設認証制度において、三つ星認証を取得。奈良ホテルが誇る絶品料理を安全・安心にお楽しみください。



ニューノーマルスタイルにおける取り組み

- ・マスク会食の推進
- ・こまめな手指消毒の徹底
- ・ゆとりのあるテーブルレイアウト
- ・ブッフェ料理は全て蓋付きの器でご提供
- ・シェフによるサービス等は飛沫感染防止のためアクリルボードをご用意
- ・混雑緩和の為、料理コーナー等においては、順路を示した「矢印シール」と、十分な距離をお取りいただけるよう「足型サイン」を設置 など

■「ニューノーマル・サマーbuffet」詳細

日程：2021年8月27日（金）・28日（土）※要予約

時間：18：00～（受付 17：00～）

料金：10,000円 ●フリードリンク付き（生ビール・ハイボール・ソフトドリンク・ワインなど）

※ 税金・サービス料込

公式ホームページからのWEB予約で 500円引きいたします

■ buffet料理（一例）

- ・自家製チキンコンソメスープ ・白身魚の地中海風
- ・牛肉のフランス産赤ワイン煮込み奈良ホテルスタイル
- ・フォアグラ入りミニハンバーガー ・洋風雲丹豆腐 シトロンクリーム
- ・オマール海老の内子フランとタルタル ・素麺パスタの奈良漬冷製ペパロンチーノ
- ・海老と帆立貝柱の串焼き ・ローストビーフ
- ・低温で優しく火を入れたイベリコ豚のステーキ ・プチフル盛り合わせ

※ 冷前菜5種（個人盛り）

- ・自家製パテドカンパーニュとピクルス ・クイーンベルのムース キャビアを添えて
- ・ノルウェーのサーモンマリネディルを香らせて ・生ハムと葉野菜のサラダ
- ・ゴルゴンゾーラとドライフルーツのモナカ

※ シェフ渾身のメイン料理3種（個人盛り）

- ・骨付き仔羊背肉の香草焼き ・鮑と茸のパイ ブルゴーニュ
- ・ロブスターのフリット 海老風味のタルタル

※ 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。

<ニューノーマル・サマーbuffetのご予約・お問合せ>

TEL 0742-24-3033（宴会セールス課 10:00～18:00）

※ 奈良県立医科大学・MBTコンソーシアム

MBTとは、Medicine-Based Town（医学を基礎とするまちづくり）の略称です。MBTコンソーシアムは奈良県立医科大学と連携して、医学の知識に基づいた産業創生を目指す会員200社超からなる一般社団法人です。



【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 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

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。

