

報道関係者各位

2022年1月7日

株式会社 奈良ホテル

奈良ホテルの非日常的な空間で唯一無二の優雅な「ヌン活」
1909年創業以来続くメインダイニングルームでアフタヌーンティーを堪能
「いちごアフタヌーンティー」の発売について

期間：2022年1月12日（水）～4月28日（木）

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）は、2022年1月12日（水）からメインダイニングルーム「三笠」に於いて、いちごアフタヌーンティーのご提供を開始いたします。

今、ホテルで流行りのアフタヌーンティー。スイーツもセイボリー（料理）も一度に楽しめ、見た目のかわいさから、「ヌン活」というワードでも注目されています。

今回の企画では、定番のタルト、ムース、ミルフィーユ、マカロンなどくちをを使ったシンプルなおスイーツに、＜フレッシュちの食べ比べ＞といったちをたっぷり楽しめるバラエティー豊かなスイーツをご用意いたします。

また、セイボリー（料理）は、ちと鴨ロースやクラムチャウダー、カナッペなど5品を盛り合わせ、ランチとしてもご利用いただける内容となっております。お飲物はドイツの高級紅茶ブランド ロンネフェルト社の紅茶をフリーフローで好きなだけお楽しみいただけます。

3段のスタンドでご提供する正統派クラシックアフタヌーンティーを、ホテル創業以来続くメインダイニングルーム「三笠」でゆっくりとご堪能ください。



※写真はイメージです

■ いちごアフタヌーンティー

販売期間：2022年1月12日（水）～4月28日（木）※前日18：00までの予約制

提供場所：メインダイニングルーム「三笠」

時 間：【1部】11:30～13:00 15食 【2部】12:30～14:00 15食
【3部】13:30～15:00 15食 【4部】14:30～16:00 15食

料 金：6,500円（土日祝は7,000円）※税金サービス料込み

内 容：【スイーツ】

・ 苺の3種食べ比べ ・ ラズベリーマカロン ・ ラズベリーエクレア
・ 苺のタルト ・ ガトーショコラ ・ チーズケーキ ・ 苺のムース
・ 苺のシャンパンゼリー ・ 苺のワッフル ・ 苺のミルフィーユ

【セイボリー】

・ ハムとチーズのパニーニ ・ 苺と鴨ロース ・ クラムチャウダー
・ コールスローの変わりサラダ ・ フムスのカナッペ

ロンネフェルト紅茶のフリーフロー付き

※仕入れの状況により内容が変更になる場合があります。

【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。



「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。

