

報道関係者各位

2022年2月2日  
株式会社 奈良ホテル

はとむぎ茶でお馴染みの雑穀「はとむぎ」を食べよう！  
はとむぎ尽くしの期間限定ランチ  
「はとむぎ御膳」の発売について

期間：2022年2月2日（水）～3月31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2月2日（水）から日本料理「花菊」に於いて、はとむぎ尽くしの期間限定ランチ「はとむぎ御膳」のご提供を開始いたします。

今回は、普段食す機会が少ない雑穀「はとむぎ」の魅力を知っていただきたいと、はとむぎ料理研究家 竹川雅子氏のご協力の元メニュー開発に挑戦。メインダイニングルーム「三笠」で約15年間経験を積み、現在は日本料理に携わる弓場（ゆば）シェフが中心となり、約1カ月の構想を経て、はとむぎのおいしさを活かした新メニューが完成いたしました。

色鮮やかな五色のあられに、はとむぎを加えて揚げるフォトジェニックな“海老のはとむぎあられ揚げ”や、もっちりぷちぷち食感が楽しめる“はとむぎ入りライスコロッケ”、香ばしくほのかに甘味のある“はとむぎ茶のジュレ”など、和にとらわれず自由な発想でアレンジした はとむぎ御膳。

はとむぎとさまざまな素材が生み出すハーモニーを、この機会にぜひご堪能ください。



※写真はイメージです

## ■ はとむぎ尽くしの期間限定ランチ「はとむぎ御膳」

販売期間：2022年2月2日（水）～3月31日（木） ※定休日：月・火曜日

提供場所：日本料理「花菊」

時間：11：30～15：00（L.O 14：00）

料金：6,050円 ※税金サービス料込み

- ・炙り鯖のサラダ仕立て はとむぎほうじ粒添え レモンドレッシング
- ・大和まなお浸し はとむぎ和え
- ・海老のはとむぎあられ揚げ 野菜添え 天出し汁
- ・大和肉鶏のはとむぎ味噌朴葉焼き
- ・本日の魚の燕蒸し 柚子風味の銀餡
- ・はとむぎ入りライスコロケ 牛蒡のソース
- ・ヨーグルト はとむぎ茶ジュレ添え

※仕入れの状況により内容が変更になる場合があります。



奈良ホテル料理部 弓場 孝司（ゆば こうじ）

2001年入社

メインダイニングルーム「三笠」で約15年間フレンチシェフとして活躍。2020年には「シェフが教えるおうちレシピ動画」で奈良女子大学 奈良の食プロジェクトチームとコラボレーションするなど多岐に渡り活躍中。



はとむぎ料理研究家 竹川 雅子（たけがわ まさこ）

管理栄養士／太陽食品株式会社

国際薬膳師、国際薬膳調理士などの資格を持ち、全国で料理教室を開催するならどっとFMで「はとむぎ料理研究家のおいしく健康！」にて、パーソナリティとして、活動中。

### 【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。

