

報道関係者各位

2022年3月8日  
株式会社 奈良ホテル

宴会場を有効活用！ゆったりとした空間で  
安心・安全・おトクにホテルパーティー  
新商品「春のパーティーセット」の発売について

期間：2022年3月15日（火）～3月31日（木）平日限定

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3月15日（火）から3月31日（木）の平日限定で、宴会場でゆったりとお過ごしいただける新商品「春のパーティーセット」を発売いたします。

今回の企画は、コロナ禍で宴会利用が少ない今、ホテルの空きスペースを有効活用し、お客様に喜んでいただきたいという思いから実現いたしました。

女子会や少人数での謝恩会、親しいご友人とのお集まりなど様々な用途でご利用いただけるよう人数は4名様から、開始時間も14:00～17:00と幅広く設定し、ソフトドリンク飲み放題付き昼夜同価格4,500円のお得な料金をご用意いたします。また、お1人様500円追加でアルコール飲み放題付きに変更も可能です。

料理は、ローストビーフやサーモンマリネなど、ホテル定番メニューを中心に約10種類を春らしく盛り付け、大切なお集まりを華やかに演出いたします。

4名様からご利用いただける「春のパーティーセット」。ゆったりとした空間で、安心・安全・おトクにホテルパーティーをお楽しみください。



※写真は4人前のイメージ

## ■ 「春のパーティーセット」概要

利用期間：2022年3月15日（火）～3月31日（木）平日限定

提供場所：奈良ホテル宴会場 ※宴会場は貸切ではございません

時間：14:00～/15:00～/16:00～/17:00～ 各2時間制

料金：お1人様 4,500円（料理＋ソフトドリンク飲み放題）※税金サービス料込み  
※500円追加でアルコール飲み放題に変更可

備考：4名様からご利用いただけます

ご予約・お問合せ： TEL.0742-24-3033（宴会セールス課 10:00～18:00）

## メニュー

- \* 自家製パテドカンパーニュ Varié スタイル
- \* 野菜サンドイッチ\*海老とアヴォカドのカクテル \*ローストビーフ サラダ添え
- \* ノルウェーサーモンマリネ ブーケ仕立て キャビア添え
- \* シューに詰めた海の幸のパテ ピンチョス \*若鶏のバロティーヌ 温野菜添え
- \* シーフードグラタンのパイ包み焼き \*牛肉のサイコロステーキ
- \* 2種類の棒スティックフライ \*いちごのミルフィユ 他2種のデザート

※仕入れの状況により内容が変更になる場合があります。

## JR西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean &amp; 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い合わせ先

株式会社奈良ホテル 営業企画課

TEL:0742-24-1151 FAX: 0742-24-0255

担当 藤田・津川 E-mail: kikaku@narahotel.co.jp

株式会社奈良ホテル

〒630-8301 奈良市高畑町 1096

TEL: 0742-26-3300 FAX: 0742-23-5252 <https://www.narahotel.co.jp>