

報道関係者各位

2022年3月14日
株式会社 奈良ホテル

桜の葉や花を使い嗅覚・視覚にも春らしさを表現
「桜」をテーマにした期間限定フレンチ
「SAKURA ディナー」の発売について

期間：2022年3月19日（土）～4月30日（土）

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19日（土）から4月30日（土）までの期間、「桜」をテーマにした期間限定フレンチ「SAKURA ディナー」を発売いたします。

メインダイニングルーム「三笠」料理長 新谷 充生が贈るこだわりのメニューは、一品一品に春のカラーやテイストを加え、春の訪れを表現した色鮮やかなコース料理です。

やさしい味わいのゆり根のスープには、桜の花を浮かせ春らしさをプラス。桜カラーの氷の器に春野菜や鯛のマリネを盛り付ける前菜は、冬の大地から小さな葉が芽吹き、花が咲く様子を表現した芸術的な一皿です。魚料理は、和の技法で作る「甘鯛の桜蒸し」と洋風の「ブイヤベース」を融合させた新たな試みの逸品。桜の葉特有の香りがアクセントとなり、絶妙なハーモニーを奏でます。また、肉料理には奈良井上本店のイケダ醤油ポン酢を、デザートには奈良萩原農園の苺を使用し、奈良のテイストも味わえる内容に仕上げました。

コース全体で春らしさを表現する期間限定フレンチ「SAKURA ディナー」をこの機会にどうぞお楽しみください。



※写真はイメージです

■ 「SAKURA ディナー」 概要

期 間：2022年3月19日（土）～4月30日（土）

提供場所：メインダイニングルーム「三笠」

時 間：17:30～21:00（20:00ラストオーダー）

料 金：14,520円 ※税金サービス料込み

ご予約：TEL.0742-24-3044（レストラン予約 9:00～17:00）

SAKURA ディナー メニュー

- ・桜香るゆり根のスープ
- ・鯛の柑橘マリネ アーリー玉葱のヴィネグレット
- ・甘鯛の桜蒸し ブイヤベース仕立て
- ・和牛ロース肉のグリエ 奈良井上本店 イゲタ醤油ボン酢 桜卸し
- ・奈良萩原農園の苺シャンパンゼリー
- ・桜クリームのミルフィーユ
- ・食後のひとくち
- ・パン
- ・コーヒー

※仕入れの状況により内容が変更になる場合があります。

メインダイニングルーム「三笠」料理長よりご挨拶
新谷 充生（しんたに みつお）

自信を持ってお届けする「SAKURA ディナー」
フレンチと「桜」の融合をお楽しみください。



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>