

報道関係者各位

2022年4月19日
株式会社 奈良ホテル

＜新商品＞新感覚アフタヌーンティー
奈良と深いつながりのある「発酵」と「和」をテーマにした
「発酵フードアフタヌーンティー」の発売について

期間：2022年5月9日（月）～6月30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^{マサユキ}）は、2022年5月9日（月）から6月30日（木）までの期間、「発酵」と「和」をテーマにしたアフタヌーンティー「発酵フードアフタヌーンティー」を発売いたします。

奈良ホテルでは、いちごやトロピカルスイーツなどの旬の食材を取り入れ、季節ごとのコンセプトでアフタヌーンティーをご提供しております。

今回は趣向を変え、地元の食材の良さを発信したいとの思いから奈良と深いつながりのある「発酵」と「和」をテーマにしたアフタヌーンティーを開発いたしました。

ウェルカムティーは、当館ティーマスター考案フルーツビネガーを使った初夏にぴったりのさっぱりした味わいのドリンクをご用意いたします。

全4種のセイボリー（料理）には、奈良に都があった時代にできた発酵調味料「醤（ひしお）」や、郷土料理の「奈良漬け」「五徳味噌」といった、奈良にゆかりのある発酵食材を使用。餅やピザ、クレープなど、バラエティー豊かな料理にアレンジいたします。

また、発酵フードの代名詞ともいえる「ヨーグルト」「黒酢」「チーズ」をアレンジしたスイーツに、奈良の食材を使った「大和橘のメレンゲ」、「紅茶ゼリー」など全12種のスイーツを王道の3段スタンドでご提供いたします。

「発酵」と「和」をテーマにした新感覚アフタヌーンティーをこの機会にぜひお楽しみください。



※写真はイメージです

■「発酵フードアフタヌーンティー」概要

期 間：2022年5月9日（月）～6月30日（木）

提供場所：メインダイニングルーム「三笠」

時 間：11：30～30食、13：30～30食 ※前日18:00までの予約制

料 金：6,500円（土日祝は7,000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）

【セイボリー】

- ・醬（ひしお）餅
- ・奈良漬けと五徳味噌のピザ
- ・白味噌のアクセントの野菜のポタージュ
- ・奈良漬けとツナのクレープ

※仕入れの状況によりメニュー内容や
産地等が変更になる場合があります。

【デザート】

- ・ライチフランボワーズムースローズ風味
- ・紅茶ゼリー（井の倉茶つきのかをり）
- ・ヨーグルトクリームフルーツタルト
- ・ティラミス
- ・きな粉わらび餅
- ・メロンパン
- ・リーフパイ
- ・半熟チーズケーキ
- ・黒酢ハチミツのフルーツコンポート
- ・抹茶の蒸し饅頭
- ・アールグレイ紅茶のマカロン
- ・大和橘のメレンゲ

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>