

報道関係者各位

2022年4月19日  
株式会社 奈良ホテル

サイコロステーキや自家製キーマカレーなど  
普段レストランでは味わえない奈良ホテルグルメをご家族皆様で  
「ファミリーバイキング」の開催について

日時：2022年5月3日（火・祝）・5月21日（土）17:30～20:00

奈良県民限定「春のいまなら。キャンペーン2022」割引も使えます

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<sup>マサユキ</sup>）は、2022年5月3日（火・祝）、5月21日（土）の2日間限定で「ファミリーバイキング」を開催いたします。

ファミリーバイキングは、「ミニホットドッグ」「唐揚げ」などお子さま大喜びのキッズメニューに、「魚のフリット」「海老のカクテル」といった大人も大満足の普段レストランではご提供していないホテルグルメを、バイキングスタイルで存分にお楽しみいただく2日間限定のイベントです。中でも注目は、昨年ビアテラスで人気を博したキーマカレー。牛肉100%のミンチ肉を使い、肉の旨味が凝縮された逸品です。

また、イベント開始時には、料理卓混雑緩和のため、7種の前菜を盛り合わせた個別盛り料理を各テーブルにご提供いたします。

ライブキッチンでは、サイコロステーキ、お好み焼き、ミニラーメンをホテルシェフが目の前で料理を仕上げるパフォーマンスをお楽しみいただけます。さらに、プロのジャグラー金田一洋介氏によるジャグリングのアトラクションが会場を盛り上げます。

この機会に、バリエーション豊富な奈良ホテルグルメをご家族皆様で心ゆくまでご堪能ください。



※写真はイメージです

## ■「ファミリーバイキング」概要

期 間：2022年5月3日（火・祝）・5月21日（土） 2日間限定  
 場 所：奈良ホテル宴会場  
 時 間：17:30～20:00  
 料 金：大人 10,000円 / 小学生 6,000円 / 未就学児 無料 ※税金サービス料込み

※アルコール、ソフトドリンクのフリードリンク付き

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

またはWEB予約

○奈良県民限定「春のいまなら。キャンペーン2022」割引がご利用いただけます。  
 詳しくはお電話でお問合せください

お席までお届けいたします（小学生は別メニュー）  
 ＊パテドカンパーニュ Varié 仕立て＊エスカベッシュ  
 ＊低温で優しく調理した鶏の一品  
 ＊小さなコールスープ＊ポークと野菜のプロシエット  
 ＊ガーリックシュリンプ＊牛肉と茸の温かいパテ

ブッフェスタイル

＊冷製パスタ ＊赤パプリカのゼリーと海老のカクテル  
 ＊いろんなサンドイッチ ＊冷製茶碗蒸し ＊キーマカレー  
 ＊唐揚げとポテトフライ＊ミニホットドッグ  
 ＊魚のフリット＊フルーツ ＊デザート など

※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。

シェフが目の前で料理を仕上げる  
 ライブキッチン！

＊サイコロステーキ  
 ＊お好み焼き  
 ＊ミニラーメン

プロジャグラー  
 金田一洋介



## 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>