

報道関係者各位

2022年5月2日
株式会社 奈良ホテル

伝統のフレンチトーストが進化し、和風になった。
新・奈良ホテルスイーツ

【1日10食限定】冷製「和風フレンチトースト」の発売について

期間：2022年5月9日（月）～5月31日（火）

株式会社奈良ホテル（奈良市高畑町1096、代表取締役社長：^{マサユキ}森本昌弘）は、2022年5月9日（月）から5月31日（火）までの期間、伝統のフレンチトーストを和風にアレンジした冷製「和風フレンチトースト」を発売いたします。

奈良ホテルではメインダイニングルーム「三笠」で、朝食メニューの1つとして長年フレンチトーストをご提供しております。

今回は、フレンチトーストの違った魅力を知っていただきたいとの思いから、和風にアレンジし、食感も楽しめる工夫を凝らしたフレンチトーストを考案いたしました。

パンは層と厚みのあるバゲットを使用。卵と牛乳で作る朝食時と同様の卵液をたっぷり染み込ませ、低温でじっくり焼き上げます。さらに、パンの表面をブリュレ状にキャラメリゼし、中はしっとり、外はサクサクの食感に仕上げます。トッピングには甘さ控えめの生クリーム・あんこ・抹茶で和風の味わいを表現。アクセントにブランデーを使い芳醇な香りをプラスし、仕上げにバニラアイスクリームを添えてご提供いたします。

ボリュームも味も大満足の冷製「和風フレンチトースト」。初夏にぴったりの新・奈良ホテルスイーツ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

■ 冷製「和風フレンチトースト」概要

期 間：2022年5月9日（月）～5月31日（火）

提供場所：ティーラウンジ

時 間：11:00～16:30（1日10食限定／なくなり次第終了）

料 金：2,400円 ※税金サービス料込み

（ドリンク付き：コーヒー又はロンネフェルトの紅茶、ハーブティー）

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

ティーラウンジのお席のご予約は承っておりません



※写真はイメージです

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>