

報道関係者各位

2022年5月18日
株式会社 奈良ホテル

過去と現在、未来がクロスする唯一無二の非日常的な空間 奈良ホテルが
お届けする和と洋が織りなす美食のコラボレーション

新宅配メニュー「和洋クロス弁当」の発売について

予約受付開始：2022年5月18日（水）～ / 販売期間：2022年7月30日（土）まで
お申込みは10食以上から、5日前の18:00まで

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18日（水）から新宅配メニュー「和洋クロス弁当」の予約受付を開始いたします。

2021年3月よりスタートした宅配弁当企画。これまで4種のメニューをご提供してきましたが、「和食も食べてみたい」とのお客様のリクエストを受け、今回は和のメニューを取り入れた新商品を考案。メニュー名は過去と現在、未来がクロスする唯一無二の非日常的な空間 奈良ホテルにちなんで、和と洋がクロス（交差）する「和洋クロス弁当」と名付けました。

和の段は、磯の香り漂う「鮑うま煮」や、ほどよい弾力が特徴の大和肉鶏をトッピングした炊き込みご飯、和食の定番「鯖西京焼き」など全4品を盛り込み、落ち着いた色合いの食材で高級感を表現します。洋の段は、ふわっとした食感とやさしい味わいが魅力の「シーフードパテ」、赤ワインとトマトでじっくり煮込んだシェフ自慢の「牛肉の赤ワイン煮込み」、ガーリックがアクセントの「ガーリックシュリンプ」など全4品を色鮮やかに盛り付けます。

多彩な味とボリュームにもこだわった新宅配メニュー「和洋クロス弁当」。和と洋が織りなす美食のコラボレーションをご家庭や職場でお手軽にお楽しみください。



※写真はイメージです

■ 商品詳細

名称：「和洋クロス弁当」

料 金：3,900 円 ※税金込み

予約受付：2022 年 5 月 18 日（水）～ / 販売期間：2022 年 7 月 30 日（土）まで

お申込み：TEL.0742-24-3033（宴会セールス課 10:00～18:00）

※消費期限は製造より 5 時間です。お早めにお召し上がりください。

※10 食以上からのお申込みに限ります。

※完全予約制 5 日前の 18:00 までにご予約ください。（数量変更は前日の 12:00 まで）

※宅配エリアは、ホテルより半径 15km 以内です。（詳しくはお問合せください）

メニュー

（和の段）

- * 大和肉鶏と炊き込みご飯
- * 鯖西京焼き
- * 鮑うま煮
- * なごみ巻き

（洋の段）

- * 牛肉の赤ワイン煮込み
- * シーフードパテ
- * ガーリックシュリンプ
- * 蟹爪コロッケと烏賊のかわり揚げ

※仕入れの状況により、メニュー内容や産地など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 & 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>