

2022年5月31日
株式会社 奈良ホテル

半世紀以上 不変のレシピで作る朝食の茶がゆを
期間限定でランチタイムにご提供

期間限定「まほろば会席」の発売について

発売期間：2022年6月1日（水）～6月30日（木）
提供場所：日本料理「花菊」 ※定休日/月・火曜日

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、朝食でご提供中の茶がゆをランチタイムにお楽しみいただける「まほろば会席」を期間限定で発売いたします。

今回の会席は、「目覚めいちばんの胃にやさしい」と長年好評の茶がゆを、多くのお客様から「ランチでも食べられないか」とのご希望をいただいていたことから企画いたしました。

1200年以上前から奈良の家庭で親しまれている奈良の郷土料理「茶がゆ」。ほうじ茶で作るのが一般的ですが、奈良ホテルでは半世紀以上不変のレシピで作る、珍しい緑茶の茶がゆを朝食にご提供しています。緑茶は渋みが出ないようにお茶の扱いは迅速に行い、最後の仕上げに玉露をトッピングすることで緑茶の香りをさらに際立たせます。

郷土料理を半世紀以上受け継ぎ、さらに後世に伝えていくこの取り組みは、SDGsのターゲット12番「作る責任、使う責任」のひとつとしても考えております。

普段は朝食でしか味わえない茶がゆを通じて、奈良ホテルの歴史、奈良の歴史をご堪能ください。



※写真はイメージです

■ 商品詳細

名 称：まほろば会席

料 金：6,050 円 ※サービス料（10%）と税金が含まれています

期 間：2022年6月1日（水）～6月30日（木）

店 舗：日本料理「花菊」※定休日 / 月・火曜日

時 間：11:30～15:00（ラストオーダー 14:00）

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

まほろば会席 お品書き

御先付 焼き茄子 海老 胡麻クリーム掛け 五色霰

御前菜 帆立雲丹和え 大和まなお浸し 穴子八幡巻き 伊達板 若桃

御造里 お造り三種盛り 芽物一式

御焼物 眼張 玉蜀黍風味焼き はじかみ

御温物 海老芋饅頭 銀餡 溶き山葵

御 飯 茶がゆ 香の物

御水物 デザート

※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 西日本ホテルズは、持続可能な開発目標（SDGs）を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。今回ご案内の取り組みは、SDGs 目標の12番に貢献するものと考えています。



JR西日本グループ



JR西日本グループは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

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。



JR-West Hotels



■ 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>