

報道関係者各位

2022年7月12日  
株式会社 奈良ホテル**奈良ホテル総料理長監修 / 野菜ソムリエ考案****【1日10食限定】和のテイストを加えた夏にさっぱり食べられるバーガー  
新商品「野菜 de ライスバーガー」の発売について**

販売期間：2022年7月13日（水）～8月14日（日）

株式会社奈良ホテル（奈良市高畑町1096、代表取締役社長：原田 隆太）は、2022年7月13日（水）から8月14日（日）の期間、新商品「野菜 de ライスバーガー」を1日10食限定で発売いたします。

ティーラウンジでも気軽にランチをお楽しみいただきたいとの思いから、奈良ホテル総料理長監修の元、野菜ソムリエ西谷梨良が新メニューを考案。幅広い年齢層をターゲットにした夏でもさっぱり食べられるライスバーガーが誕生いたしました。価格は野菜にちなんで、ドリンク付き1,831（いいやさい）円をご用意いたします。

豆腐と鶏胸肉、野菜で作るオリジナルのパテは、吉野葛でとろみをつけた和風ソースを絡め、アクセントに山椒を加えてさっぱり感をプラス。オレンジ風味の大根ピクルス、味付けしたレンコンと共にライスプレートではさみます。

また、付け合わせには、いんげんやかぼちゃ、さつまいもなどを低温でフライした彩り豊かな野菜を添え、見た目も鮮やかなプレートに仕上げました。

和のテイストを加えた夏にぴったりの「野菜 de ライスバーガー」をこの機会にぜひご堪能ください。



※写真はイメージです

## ■「野菜 de ライスバーガー」概要

期 間：2022年7月13日（水）～8月14日（日）

提供場所：ティーラウンジ

時 間：11:00～15:30（1日10食限定 / なくなり次第終了）

料 金：1,831円 ※サービス料（10%）と消費税が含まれています  
（ドリンク付き：コーヒー又は紅茶）お問い合わせ：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奈良ホテル料理部・野菜ソムリエ  
西谷 梨良（にしたに りら）メインダイニングルーム「三笠」でフレンチ料理人として活躍中。  
野菜ソムリエの資格を取得し、新たな商品の開発に  
日々奮闘している。

## JR西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean &amp; 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 小林・津川・山本 E-mail: kikaku@narahotel.co.jp