

報道関係者各位

2022年9月30日
株式会社 奈良ホテル**「第3回 JR 西日本ホテルズ パティシエコンテスト」優勝作品も登場****ティーラウンジ秋のスイーツ特集****「キャラメル・オレンジ」と「柿と洋梨のフルーツタルト」の発売について**

期間：2022年10月1日（土）～11月30日（水）

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10月1日（土）から11月30日（水）までの期間、「JR 西日本ホテルズ パティシエコンテスト」優勝作品「キャラメル・オレンジ」とティーラウンジ秋の新商品「柿と洋梨のフルーツタルト」を期間限定で発売いたします。

今回、期間限定でご提供する新メニューは「第3回 JR 西日本ホテルズ パティシエコンテスト」で優勝した奈良ホテル所属パティシエ辰見守の「キャラメル・オレンジ」です。ふんわり、しっとりとしたキャラメル生地、オレンジの果肉だけをじっくり煮詰めた贅沢ジャムを塗り、あっさりとした生クリームと一緒に巻いています。アクセントにホワイトチョコを纏わせ、紅茶との相性抜群です。

また、ティーラウンジでは季節ごとに内容を変えてスイーツをご提供しています。今秋のケーキ「柿と洋梨のフルーツタルト」は、柿や洋梨といった旬の果物を存分に味わっていただける、秋ならではのフルーツタルトです。

この機会に、ティーラウンジから見える紅葉や古都奈良の景観と一緒に期間限定スイーツを心ゆくまでご堪能ください。



※写真はイメージです

■「キャラメル・オレンジ」、「柿と洋梨のフルーツタルト」概要

期 間：2022年10月1日（土）～11月30日（水）

提供場所：ティーラウンジ

時 間：10:00～16:30（1日10食限定）

料 金：「キャラメル・オレンジ」・・・・・・ ドリンク付き 1,900円～

「柿と洋梨のフルーツタルト」・・・・・・ 単品 950円

ドリンク付き 1,900円～

（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）

※表示価格はサービス料（10％）と税金が含まれています

※ティーラウンジのお席のご予約は承っておりません

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



奈良ホテル所属パティシエ 辰見守



※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 小林・津川・山本 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>