

報道関係者各位

2022 年 11 月 22 日
株式会社 奈良ホテル**【イタリア × 奈良食材】 ポーノ！寒い季節にピッタリ自家製イタリア名物料理****奈良県産食材をふんだんに使用したイタリアの名物料理
「カルツォーネ」の発売について【1 日 10 食限定】**

販売期間：2022 年 12 月 22 日（木）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：原田 隆太）は、2022 年 12 月 22 日（木）まで、ティーラウンジにて「カルツォーネ」を 1 日 10 食限定で販売しております。

カルツォーネとはイタリアの名物料理で、ピザ生地を三日月形に折りたたんで作られる、包み焼きピッツァです。

今回、奈良県産食材にこだわった奈良ホテル自家製カルツォーネをティーラウンジでご提供いたします。生地には奈良県最古の牧場、植村牧場の牛乳を使い、表面はこんがり、中はパンのようにふんわり、もちっと焼き上げました。半分に切ると、中心部分には奈良県十津川村のしめじとエリンギ、郷ポークの自家製パンチェッタ、ヒノヒカリなど、奈良県産食材をふんだんに使ったチーズリゾットがとろけだします。辛いものが好きな方には、赤唐辛子やニンニクなどを合わせて作った、自家製のアリッサをかけて味の変化をお楽しみいただけます。

また、見た目も色鮮やかなグラスサラダは自家製のヴィネグレットソースをかけてそのまま召し上がるのはもちろん、カルツォーネと合わせてアレンジもお楽しみいただけます。

奈良県産食材をふんだんに使用したイタリア名物「カルツォーネ」をこの機会にぜひご堪能ください。



※写真はイメージです

■「カルツォーネ」概要

期 間：2022年12月22日(木)まで

提供場所：ティーラウンジ

時 間：11:00～15:00(1日10食限定販売)

料 金：3,000円 ※税金サービス料込み

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。



■ 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>