

報道関係者各位

2022 年 12 月 22 日
株式会社 奈良ホテル**苺好きにはたまらない！国産苺食べ放題 & 奈良県産苺を含めた 3 種食べ比べ付き****セイボリーにもすべて苺を使用した苺尽くしのアフタヌーンティー
「いちごアフタヌーンティー」の発売について**実施期間：2023 年 1 月 11 日（水）～2023 年 5 月 7 日（日）
※前日 18：00 までの要予約 ※満席時・レストラン貸し切り日は販売なし

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、2023 年 1 月 11 日（水）から 5 月 7 日（日）までの期間、「いちごアフタヌーンティー」を発売いたします。

昨年、多くのお客様から好評を頂いた「いちごアフタヌーンティー」ですが、今回はより多くのお客様にご満足していただきたいという思いから国産苺の食べ放題と、奈良県産苺を含めた 3 種の苺食べ比べをご提供いたします。フレッシュな国産苺を心ゆくまでお楽しみいただける、まさに苺好きにはたまらない内容です。

セイボリー（料理）には、ソースに苺を使ったイベリコ豚のソテーや、マグロと苺を合わせたタルタルなど、苺の美味しさを最大限に活かした 4 品をご提供いたします。苺とそれぞれの食材が生み出すハーモニーをお楽しみください。

スイーツはレアチーズケーキやガトーショコラなど、定番メニューはもちろん、生クリーム、苺をトッピングした苺生地のだーナツや苺タルトなど、苺の赤色が引き立つ可愛らしいスイーツも大集合。ホテルパティシエ厳選の本格苺スイーツを存分にお楽しみいただけます。

苺尽くしの「いちごアフタヌーンティー」をこの機会に是非ご堪能ください。



※写真はイメージです

■「いちごアフタヌーンティー」概要

期 間：2023年1月11日（水）～5月7日（日）

提供場所：メインダイニングルーム「三笠」

時 間：11：30～30食、13：30～30食 ※前日18:00までの予約制

料 金：7,000円（土日祝は7,500円） ※サービス料（10%）と税金が含まれています。

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

【セイボリー】

- ・ 苺のピザ バジルの香り
- ・ イベリコ豚のソテー 苺のチャツネ
- ・ ドライフルーツと苺のサラダ 苺のヴィネグレット
- ・ マグロと苺のタルタル

【スイーツ】

- | | |
|-------------------|------------|
| ・ 奈良県産苺を含めた苺の食べ比べ | ・ 苺ショートケーキ |
| ・ ガトーショコラ | ・ 苺パンナコッタ |
| ・ 苺タルト | ・ パルミエ |
| ・ レアチーズケーキ | ・ 苺の食べ放題 |
| ・ 苺ドーナツ | ※品種は選べません |

※料理内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます。

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。



■ 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>