

報道関係者各位

2022年12月30日
株式会社 奈良ホテル**奈良県産和紅茶をはじめとする上質な香りの「大和茶」飲み放題付き****ボリューム満点！日本料理「花菊」で味わう本格日本料理と和スイーツ
「和風アフタヌーンティー」の発売について**販売期間：2023年1月4日(水)～2023年2月26日(日)
※前日17:00までの要予約 ※月・火定休日 ※1日限定20食

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4日（水）から2月26日（日）までの期間、日本料理「花菊」にて「和風アフタヌーンティー」を発売いたします。

今回日本料理「花菊」でご提供する「和風アフタヌーンティー」はその名の通り、和食店舗ならではの食事メニューと和スイーツをそろえた充実感のある内容になっています。

朱色のお重にはミニ海鮮丼や、香りのよい柚子味噌を添えたふろふき大根、海老にのりを巻いて揚げた、海老のみじん粉変わり揚げなど、料理人が腕をふるった本格日本料理をご用意いたしました。

スイーツは和菓子、ぜんざい、お団子などの和スイーツはもちろん、マカロンやムース、ショコラなどの洋風スイーツも取り揃え、甘いものが好きな方にご満足いただける内容となっています。

飲み放題でご用意するドリンクには、「大和茶」として知られる奈良県産の和紅茶や、抹茶を使用したカプチーノなど、上質な香りのお茶を取り揃えました。

日本料理「花菊」から一望できる奈良の景観とともに本格「和風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

■「和風アフタヌーンティー」概要

期 間：2023年1月4日（水）～2月26日（日）

提供場所：日本料理「花菊」 ※月・火定休日

時 間：【平日】 11：30～（最終入店 13:30）、【土日祝】 11：30～、13:30～

料 金：6,050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）

※前日17:00までの予約制

※1日限定20食

◆ウェルカムドリンク

・アップルジンジャーティー

◆和セイボリー

【冷物】・蟹味噌豆腐 ・菊菜白和え ・蕪の甘酢漬け ・ミニ海鮮丼

【温物】・ふろふき大根柚子味噌 ・法連草のなごみ巻 ・海老のみじん粉変わり揚げ ・公魚大葉揚げ

◆甘味

・田舎風ぜんざい 塩昆布・みたらし団子（白・蓬）・わらび餅（きなこ・抹茶）

・檸檬マカロン・かすてら・かすみ梅餅・練乳苺ケーキ・ムースショコラ

・ベイクドスフレチーズケーキ・果物三種・植村牧場 ミルクアイス

◆フリードリンク ※90分制（75分ラストオーダー）

・奈良ホテルオリジナルブレンドティー

・奈良和紅茶（中尾農園）

・奈良抹茶カプチーノ（中尾農園）

・大和橘フレーバーティー（ティーファーム井ノ倉）

・フルーティーカモミール（ロンネフェルト）

・ブレンドコーヒー

※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>