

報道関係者各位

2022年1月10日
株式会社 奈良ホテル

**3年ぶりに行動制限のないお正月で疲れた体をリフレッシュ！
美食・心地よさ・懐かしさを掛け合わせた1日限定ランチ
新春グルメイベント「和フレンチを楽しむ会」の開催について**

開催日時：2023年1月22日（日） 12:00～

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22日（日）に、新春グルメイベント「和フレンチを楽しむ会」を開催いたします。

今年は3年ぶりに行動制限のないお正月。帰省や、初詣など「普段よりエネルギーに動き回った」という方も多いのではないのでしょうか。何かと忙しいお正月もあっという間に終わり、日常生活が戻ってきた今日この頃。ふと考えてみると「年末年始の疲れがたまっているかも」と思う瞬間はありませんか。

今回のイベントでは、そんなお正月疲れをリフレッシュできる美食・心地よさ・懐かしさを掛け合わせた夢のようなグルメ体験ができます。

野菜のおいしさ、肉のうまみ、出汁の奥深さを最大限に引き出しアレンジする1日限定のランチコースは、まるで“和と洋が織りなす味の協奏曲”かの如く、みなさまを心地よい美食の世界へと誘います。そしてどこか懐かしさを感じさせるのは“地のもの”。宇陀金ごぼうや大和マナ、大和なでしこ卵などの奈良県産食材が、ホッと心ませる存在として、コース全体を滋味深い和フレンチへと昇華させます。

2023年、奈良ホテルイベントの幕開けを告げる「和フレンチを楽しむ会」。リフレッシュ気分をさらに高めるためには、気の合うご友人やご夫婦、おひとりさまでのご参加がおすすめです。



※写真はイメージです

■ 新春グルメイベント「和フレンチを楽しむ会」概要

日 時：2023年1月22日（日） 12:00～14:00

場 所：奈良ホテル宴会場

料 金：12,000円（1ドリンク付き）※表示価格はサービス料（10%）と税金が含まれています。

ご予約：WEB予約 または TEL.0742-24-3033（宴会セールス課 10:00～18:00）

和フレンチメニュー

- ・フレンチ de おでん
- ・大和マナのキッシュ / 海鮮コロッケ / シャインマスカットと豆腐のマリネ トマトのあさり射込み / オリーブと古代チーズ蘇のピンチョス
- ・和風カルパッチョ
- ・海老芋のみじん粉揚げ 宇陀金ごぼうのスープ
- ・さわらの若草焼きと東寺揚げ
- ・大和なでしこ卵の変わり茶碗蒸し
- ・大和の肉食べ比べ
- ・雑穀米の焼きおにぎりお茶漬け仕立て
- ・デザート・コーヒー

※仕入れの状況によりメニュー内容や産地等が変更になる場合があります。

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>