

報道関係者各位

2022 年 1 月 18 日
株式会社 奈良ホテル**奈良県産食材も取り入れた贅沢 2 種のソースにご注目****おひとりさまもお気軽に。ティーラウンジ冬の新メニュー
1 日 10 食限定「ニョッキランチ」の発売について**

販売期間：2023 年 2 月 28 日（火）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、2023 年 1 月 13 日（金）～2 月 28 日（火）までの期間、ティーラウンジ冬の新メニュー「ニョッキランチ」を発売いたします。

今回の限定メニューは、“気軽にひとりさまでも楽しめるランチ”をコンセプトにシェフが考案。カジュアルにランチを取りたいお客様にもおすすめのメニューです。

もちもち食感のニョッキに合わせる注目の贅沢 2 種のソースは、ベースにトマトソースとホワイトソースをセレクト。まずは、奈良県産食材の郷ポークと、十津川村産きのこをじっくり煮込んだ香り高いトマトソースを味わってください。まろやかな郷ポークの甘みと、きのこの旨味が口いっぱいに広がります。十津川村は、日本一大きな村としても有名な奈良県の最南端に位置する村で、この村のきのこはサイズが大きく、煮込み料理にも最適とされています。続いて、ホワイトソースにゴルゴンゾーラを加えた濃厚クリーミーなソースをどうぞ。ゴルゴンゾーラはあえてシャープな風味をもつピカンテを使用し、ソースにアクセントを加えます。赤と白のコントラストが印象的な 2 種の贅沢ソースは、どちらもニョッキとの相性抜群。サラダとバケットを添え、ボリューム満点、でも食べ飽きることのないランチに仕上げました。

思わず「ボーノ！（おいしい）」と叫びたくなる、心躍る冬のグルメ体験をお楽しみください。



※写真はイメージです

■ 冬の新メニュー 1 日 10 食限定「ニョッキランチ」詳細

販売期間：2023 年 2 月 28 日（火）まで

時 間：11:00 ～ 15:00（1 日 10 食限定）

場 所：奈良ホテル「ティーラウンジ」

料 金：2,800 円（サラダ・バケット付き）

※表示価格はサービス料（10%）と税金が含まれています。

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

ティーラウンジのご予約は承っておりません

奈良県産食材のご紹介

郷ポーク

奈良県産ブランド豚「郷ポーク」。口あたりやさしく、噛むと甘みと肉汁が口に広がり、まろやかでジューシーな豚肉です。
循環型農法に古くから取り組み、人と同じものを食べさせて育てられています。

十津川村産きのこ

十津川村は、奈良県の最南端に位置する。面積は 672.38k m²で、村としては日本一の広さを誇ります。こだわりの栽培法で育てられるきのこはサイズが大きく、食べ応えのある食感が特徴で煮込み料理にも最適とされています。

※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>