

報道関係者各位

2022 年 1 月 24 日
株式会社 奈良ホテル**長年愛され続けてきた
奈良ホテル伝統のローストビーフがランチに****「ローストビーフランチ」の発売について【期間限定】**

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 2 月 28 日（火）まで、メインダイニングルーム「三笠」にて「ローストビーフランチ」を発売中です。

ローストビーフはかつて、メインダイニングルーム「三笠」のディナーコースのメインディッシュとしても提供しており、長年愛されてきた奈良ホテルの伝統メニューです。そのような伝統のローストビーフを “多くのお客様に味わっていただきたい” という思いから、ランチコースのメインディッシュとして特別に提供しております。

牛肉は、赤身に細やかなサシが入った国産牛サーロインを使用し、贅沢に約 200g をご提供いたします。肉のうまみが凝縮した油をかけながら、じっくりと焼き上げたローストビーフは柔らかく、上品な油の甘さとジューシーな味わいをお楽しみいただけます。マデラ酒を使った自家製のデミグラスソースと合わせて、ソースと牛肉が生み出す絶妙なハーモニーをご賞味ください。

奈良ホテルの伝統の味をお楽しみいただける「ローストビーフランチ」をこの機会に是非、ご堪能くださいませ。



※写真はイメージです

■「ローストビーフランチ」概要

期 間：2023年2月28日（火）まで

提供場所：メインダイニングルーム「三笠」

時 間：11：30～15：00（14：00ラストオーダー）

料 金：10,285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）

メニュー

- ・本日のオードブル
- ・ポタージュスープ
- ・本日の魚のポワレ ブールブランソース
- ・ローストビーフ デミグラスソース レフォール添え
- ・デザート
- ・パン
- ・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>