

報道関係各位

2023 年 5 月 19 日  
株式会社奈良ホテル**ドイツ発祥 ロンネフェルト社創業 200 周年を記念したアフタヌーンティー**

テーマは「ドイツ」日本とドイツの和洋折衷建築の奈良ホテルで味わう  
「ロンネフェルト 200 周年アフタヌーンティー」について

販売期間：2023 年 8 月 31 日（木）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、メインダイニングルーム「三笠」にて2023年8月31日(木)まで「ロンネフェルト200周年アフタヌーンティー」を販売中です。

奈良ホテルのアフタヌーンティーで取り入れている紅茶は、1823年に創業したドイツの老舗紅茶ブランド「ロンネフェルト」の茶葉です。今年創業200周年を記念して、ロンネフェルトの故郷「ドイツ」をテーマにしたアフタヌーンティーをご用意いたしました。日本とドイツの和洋折衷様式を取り入れた、1909年創業の奈良ホテルでお楽しみいただけます。

セイボリーは「ソーセージとザワークラウト」、「ジャーマンポテト」などの日本でも馴染み深いドイツ料理や、「アイントプフ」、「シュニッツェル」といったドイツの伝統料理をご用意いたします。

3段のティースタンドには、ロンネフェルト茶葉を使用した「ダージリン紅茶のゼリー」と「アールグレイ紅茶のケーキ」や、奈良月ヶ瀬ティーファーム井ノ倉の茶葉を使用した「抹茶と苺のムース」、「ほうじ茶パンナコッタ」など、日本とドイツの和洋折衷を表現した、奈良ホテルらしいテーマでスイーツをご提供いたします。そのほか「シュバルツバルダーキルシュトルテ」や「バウムクーヘン」など、ドイツの代表銘菓もお楽しみいただけます。

ドイツとの関わりが深い奈良ホテルで、ロンネフェルトの紅茶と共に贅沢なティータイムをお過ごしください。



※写真はすべてイメージです。

## ■「ロンネフェルト 200 周年アフタヌーンティー」詳細

- ・期 間 2023 年 5 月 8 日（月）～8 月 31 日（木）
- ・提供場所 メインダイニングルーム「三笠」
- ・時 間 11：30～13：00 30 食、13：30～15：00 30 食 ※ 前日 17:00 までの予約制
- ・料 金 6,800 円（土日祝は 7,300 円） ※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 TEL.0742-24-3044 （ レストラン予約 9:00 ～ 17:00 ）

## 【ウエルカムドリンク】

- ・ノンアルコールワイン

## 【セイボリー】

- ・アインツプフ
- ・シュニッツェル
- ・ジャーマンポテト
- ・ソーセージとザワークラウト

## 【スイーツ】

- ・シュバルツバルダーキルシュトルテ
- ・ダージリン紅茶のゼリー（ロンネフェルト茶葉使用）
- ・抹茶と苺のムース（奈良月ヶ瀬ティーファーム井ノ倉茶葉使用）
- ・アールグレイ紅茶風味マカロン
- ・アールグレイ紅茶のケーキ（ロンネフェルト茶葉使用）
- ・フルーツタルト
- ・ほうじ茶パンナコッタ（奈良月ヶ瀬ティーファーム井ノ倉茶葉使用）
- ・ティーゲベック
- ・バウムクーヘン（プレーン・抹茶）
- ・フランクフルター克蘭ツ
- ・ブラウニー

※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。

## ■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 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>