

報道関係各位

2023年5月23日
株式会社奈良ホテル

暑い夏にぴったり 大和の山々を見渡せる店内で大和茶を楽しむ

大和茶や奈良食材を使用した期間限定のアフタヌーンティー
1日20食限定「和風アフタヌーンティー」販売について

販売期間：2023年6月1日（木）～8月31日（木） 定休日：月・火曜日

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、日本料理「花菊」にて、ご好評いただいた「和風アフタヌーンティー」を2023年6月1日（木）～8月31日（木）の夏季限定で販売いたします。

今回の和風アフタヌーンティーは始めに、ウェルカムティーとして、奈良県月ヶ瀬にあるティーファーム井ノ倉の「かぶせ煎茶 玉露」の水出し大和茶をグラスでご用意いたします。水出しの煎茶はまろやかな甘みが引き立ち、夏の暑さで火照った体を冷まします。

お料理は、コーンの旨味がまるごと味わえる「ホワイトコーンの摺り流し」や、おかきと胡麻豆腐の異なった二つの食感を楽しめる「胡麻豆腐おかき揚げ」など、暑い夏でもさらっと召し上がれる和セイボリーをご用意。スイーツは奈良県産さつま芋を使用した「杣の森さつま芋チーズケーキ」や大和茶を使った「杣の森大和茶ガトー」、鹿サブレなど、奈良らしいスイーツをご提供いたします。そのほか、ぶるんとした食感がたまらない「飲むわらびもち」など、夏にも食べやすい清涼感溢れるスイーツをご堪能ください。

ドリンクは、奈良県大和高原の田原地区にある中尾農園の和紅茶をはじめとした、和スイーツによく合う豊富なドリンクを心ゆくまでお楽しみいただけます。

大和の山々を見渡せる、落ち着いた和の空間で優雅なランチタイムをお過ごしください。



※写真はすべてイメージです。

■「和風アフタヌーンティー」詳細

- ・期 間 2023年6月1日(木)～2023年8月31日(木)
- ・提供場所 日本料理「花菊」 ※月・火曜日定休
- ・時 間 【平日】11:30～(最終入店13:30)、【土日祝】11:30～、13:30～
- ・料 金 6,050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)

※前日17:00までの予約制 ※1日限定20食

◆ウェルカムティー

- ・水出し大和茶(ティーファーム井ノ倉かぶせ煎茶【玉響】)

◆和セイボリー

- 【冷物】・ホワイトコーン摺り流し・ミニトマト密煮・子持ち鮎甘露煮・もろへいやお浸し
・黒米ロール・サーモンロール
- 【温物】・鱧けんちん焼き・ポテトチキン揚げ・胡麻豆腐おかき揚げ

◆甘味

- ・飲むわらびもち・水わらびもち きな粉・白桃羹・柚の森さつま芋チーズケーキ・柚森の大和茶ガトー
- ・鹿サブレ・プティシュークロカン・ミニマカロンアールグレー・チョコカシューナッツラスク
- ・ホワイトチョコとベリーベリーラスク・フルーツ

◆フリードリンク

- ・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)
- ・北海道コーン茶・ルイボスクリームオレンジ(ロンネフェルト)・ブレンドコーヒー
- ・アイスストロベリーティー 苺(あまおう)のシロップ×アールグレー

※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>