

2023 年 5 月 24 日

報道関係者各位

株式会社 奈良ホテル

夏といえば肉料理！
牛肉を使ったあの定番レトログルメが期間限定で復活

新メニュー「ビーフカツランチ」の発売について

販売期間：2023 年 6 月 1 日（木）～8 月 31 日（木）

<6 月の平日はスタッフによる館内案内付きプランもあり（1 日 10 名様限定）>

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、6 月 1 日（木）～8 月 31 日（木）の期間、「ビーフカツランチ」を発売いたします。

数年前までメインダイニングルーム「三笠」の一品料理として人気を博していた洋食の定番ビーフカツ。今回は期間限定でスープ、パン、デザートと共にコース仕立てでご提供いたします。

牛肉は脂身が少なく赤身の柔らかさが特徴とされているフィレ肉をセレクト。サクサクした衣とジューシーな牛肉のバランスが絶妙で、何度でも食べたくなる逸品です。また、ビーフカツに合わせるのが洋食の代表的なソース、デミグラスソース。肉や野菜をじっくりと煮込み、1 週間かけて風味豊かで濃厚な味わいに仕上げます。

デザートには、1890 年代、ロンドンの有名ホテルで考案されたとってもキュートなピーチメルバが登場。バニラアイスに桃やラズベリーの風味が混ざり合い、甘くてフルーティーな味わいが楽しめるシンプル&クラシックなスイーツです。

さらに、6 月の平日は公式ホームページ WEB 予約 1 日 10 名様限定でホテルスタッフによる館内案内付きプランも販売。ホテルの歴史を熟知したスタッフがお食事前の約 30 分間、調度品の説明を交えながら館内をご案内いたします。

夏といえば肉料理！期間限定で復活するメインダイニングルーム「三笠」のビーフカツをこの機会にぜひお楽しみください。



※写真はイメージです

■ 「ビーフカツランチ」詳細

販売期間：2023年6月1日（木）～8月31日（木）

※6月の平日は館内案内付きプランもあり（1日10名様限定・WEB予約限定）
11:00～館内案内／11:30～お食事

時 間：11:30～15:00（ラストオーダー14:00）

場 所：メインダイニングルーム「三笠」

料 金：6,655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）

館内案内付きプランのご予約は公式ホームページ WEB 予約限定です

【メニュー】

- ・冷製じゃが芋のスープ バジルクリームを浮かべて
- ・フィレビーフカツ デミグラスソース サラダ添え
- ・ピーチメルバ
- ・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。



メインダイニングルーム「三笠」

本館1階 85席

1909年創業以来のメインダイニングルーム。名画や調度品が設えられた重厚華麗な空間で、記憶に残るランチタイムをお過ごしいただけます。

■ 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>