

2023 年 6 月 13 日

報道関係者各位

株式会社 奈良ホテル

**奈良県下のホテルで初提供
奈良県産のお米を使った樽生のクラフトビールが飲める**

**梅雨の時期 米の柔らかい甘さ広がる爽やかなビールで乾杯しよう！
奈良の酒蔵 長龍酒造が造る「ライ斯拉ガー」の提供について**

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、ティーラウンジとザ・バーで奈良県産のお米を使ったクラフトビール「ライ斯拉ガー」の樽生を奈良県下のホテルで初提供いたします。

ライ斯拉ガーは、1963 年創業奈良の酒蔵である長龍酒造が造るクラフトビールで、奈良県産のお米を使用した酒蔵ならではのラガービールです。

「もう一度飲みたいビール」をコンセプトに、日本人が食べ慣れているお米を使用。ホップの苦みや麦の風味を抑え、米の甘さや旨味を活かしすっきりとした味をお楽しみいただけます。

酵母が生きているクラフトビールの樽は管理が難しく、提供している店はクラフトビール専門店などが主ですが、ティーラウンジとバーでは、品質を保った状態のフレッシュなクラフトビールがご提供可能となりました。

もう少し続きそうな梅雨の時期。すっきり爽やかなクラフトビール「ライ斯拉ガー」で爽快地に乾杯！梅雨のジメジメ気分を吹き飛ばしてはいかがでしょうか。



※写真はイメージです

■ 「ライスラガー」詳細

提供店舗：ティーラウンジ 10:00～17:00（ラストオーダー16:30）

ザ・バー 18:00～22:00（ラストオーダー21:30）

料 金：1,600 円 ※表示価格はサービス料（10%）と税金が含まれています。

お問い合わせ：TEL.0742-24-3044（レストラン予約 9:00～17:00）

※ティーラウンジのお席のご予約は承っておりません

バーのお席のみご予約お受けしております（未成年者は入店不可）



ティーラウンジ

本館 1 階 43 席

天井まで届く窓から、四季折々の風景や古都の景観を楽しむことができます。やわらかにさしこむ陽光の中で、ゆっくりとお寛ぎください。



ザ・バー

本館 1 階 43 席

ランプのほの灯りに明治の趣きが漂うバー。濃密な時間が流れるオールドファッションドバーです。

※「ティーラウンジ」および「ザ・バー」は、同一店舗において営業しております。

18:00 以降、「ザ・バー」として営業いたします。

■ 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>