

報道関係各位

2023 年 6 月 30 日
株式会社奈良ホテル

JR 西日本ホテルズ 兵庫 DC 開催記念 淡路島産玉葱を使ったパティシエ特製タルト

玉葱のいろいろな食感が楽しめる新感覚スイーツ
期間限定「淡路島産玉葱のタルト」販売について

販売期間：2023 年 7 月 1 日（土）～8 月 31 日（木）

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、株式会社ジェイアール西日本ホテルズ開発が実施する「JR西日本ホテルズ 兵庫DC開催記念 兵庫グルメフェア」の特別メニューとして、ティーラウンジにて、「淡路島産玉葱のタルト」を2023年7月1日（土）～8月31日（木）の期間限定で販売いたします。

「JR西日本ホテルズ 兵庫DC開催記念 兵庫グルメフェア」とは、摂津・播磨・但馬・丹波・淡路の五国からなる兵庫県の恵みを、ホテルに訪れるお客様に味わっていただこうとJR西日本ホテルズで企画したものです。

奈良ホテルでご提供する「淡路島産玉葱のタルト」は、甘みが強く、水分豊富で柔らかいといった淡路島産の玉葱の特徴を最大限に生かした、新感覚スイーツです。

アーモンドクリームに、玉葱のスライスを並べ焼き上げた香ばしいタルト台に、チーズクリームを合わせ、パイナップル、ピスタチオ、玉葱をトッピングいたしました。トッピングの玉葱には苺・パッションフルーツのシロップに漬け込んだ玉葱のコンポートや、玉葱の泡のゼリー、砂糖をまぶし乾燥させた玉葱など、アレンジを効かせ、様々な食感をお楽しみいただけます。玉葱がそれぞれの食材を引き立て、噛むと口の中で広がる淡路島産玉葱ならではの甘さをご堪能ください。

スイーツに玉葱？という気持ちを払拭する絶品の一品。この機会に是非、淡路島産玉葱の新たな魅力を発見してみたいかでしょう。



※写真はすべてイメージです。

■「淡路島産玉葱のタルト」詳細

- ・期 間 2023 年 7 月 1 日（土）～ 2023 年 8 月 31 日（木）
- ・提供場所 本館 1 階ティーラウンジ
- ・時 間 11：00～17：00（ラストオーダー16：30）
- ・料 金 単品：950 円（ドリンク付き 2,050 円～）
※表示価格はサービス料(10%)と税金が含まれています。
- ・お問合せ 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

※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。

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。

パティシエ特製のオリジナルケーキや芳しいコーヒー、こだわりの紅茶とともにゆっくりとお寛ぎください。

■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>