

2023年7月21日

報道関係者各位

株式会社 奈良ホテル

待ちに待った自由な夏！テーマは「食べて・飲んで・楽しんで」  
ご宴席以外で奈良ホテルのバイキングが堪能できる希少な機会

## 【1日限定】サマーバイキングの開催について

2023年7月30日（日）17:30～20:00 奈良ホテル宴会場

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、7月30日（日）に、1日限定イベント「サマーバイキング」を開催いたします。

今回のテーマは「食べて・飲んで・楽しんで」。夏にぴったりのシェフ自慢のバイキング料理と、ビール・ハイボール・ワインなどのフリードリンクをたっぷりお楽しみいただけます。

まずは個別盛りの料理を各お席にお届けいたします。フランスの伝統的な料理 パテドカンパーニュや、コンソメジュレとフォアグラムース カナッペ添えなど、ホテルフレンチシェフがアレンジするエレガントな一皿です。

バイキング料理は、さっぱりとした味わいの冷たい焼きナスや、彩り豊かな夏野菜と牛肉のカレーライス、奈良の代表的な特産品の一つ三輪そうめんを使った冷製パスタなど、夏らしい食材を使った料理が並びます。

さらにローストチキンや奈良県産ポークのソテーといった肉料理、鱸（すずき）を使った魚料理、デザート、コーヒーもバイキングスタイルでご用意いたしますので、自分だけのオリジナルコースをお好みの量でアレンジしてみるのも楽しみの一つです。

普段、ご宴席以外では提供していない奈良ホテルのバイキング料理が楽しめる希少な機会。待ちに待った自由な夏は「食べて・飲んで・楽しんで」思い出に残るグルメなひとときを奈良ホテルでお過ごしください。



※写真はイメージです

## ■「サマーバイキング」詳細

日 時：2023年7月30日（日）17:30～20:00

場 所：奈良ホテル宴会場

料 金：お1人様 10,000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：WEB予約または電話

TEL: 0742-24-3033 (宴会セールス課 10:00～18:00)

### ■ 個人盛りの料理をお席までお届けいたします

自家製パテドカンパーニュ ヴァリエスタイル / 炙りトラウトサーモンのサラダ仕立て / コンソメジュレとフォアグラムース カナッペ添え / 野菜の生春巻きエビ添え  
牛ほほ肉の煮込み ペンネ添え / 帆立貝柱グラタン / 焼き鳥 夏野菜と共に

### ■ バイキング料理

サンドイッチ盛り合わせ / シーフードのクリームシチュー パンのケース添え  
ローストチキンのバンバンジー風 / 冷たい焼きナスとイクラ / 鱸のプロヴァンス風  
十津川エリンギと奈良県産ポークのソテー / 夏野菜と牛肉のカレーライス  
三輪そうめんの冷製パスタ / ピザ / デザート / コーヒー

### ■ フリードリンク

ビール、ハイボール、ソフトドリンク、ワイン

※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>