

報道関係各位

2023 年 8 月 25 日
株式会社奈良ホテル

旬の味覚が盛りだくさん！秋の訪れを味わうハロウィーン

秋の食材を使用したお料理やスイーツが大集合
「ハロウィーンアフタヌーンティー」発売について

販売期間：2023 年 9 月 1 日（金）～11 月 12 日（日）まで

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、メインダイニングルーム「三笠」にて2023年9月1日（金）から11月12日（日）まで「ハロウィーンアフタヌーンティー」を販売いたします。

始めにドイツの老舗紅茶メーカー「ロンネフェルト社」の茶葉を使用したマサラチャイでお客様をお迎えいたします。牛乳のまろやかな甘みの中にシナモン・生姜・ブラックペッパーなどのスパイスが効いたスパイシーなミルクティーをご堪能ください。

セイボリーは、口に含むと様々な食感が楽しめる「牛タンとりんとくるみのコールスローサラダ」や、素材の甘みが体に優しくしみわたる「カボチャと柿のクリームポタージュ」など、秋の訪れを感じる4品をご用意いたします。

3段のティースタンドには洋梨のみずみずしさとラズベリーの爽やかな酸味を一度で味わえる「洋梨とラズベリーのタルト」や、紫芋のペーストを使用した「紫芋の最中」など秋の味覚を引き立てるスイーツをご提供いたします。そのほか、かわいらしいオバケのあんずムースや目玉のついたカボチャのデニッシュなど、遊び心を取り入れたスイーツも合わせてお楽しみください。

この機会に、秋の訪れを感じながら奈良ホテルで優雅なひとときをぜひ、お過ごしくださいませ。



※写真はすべてイメージです。

■「ハロウィーンアフタヌーンティー」詳細

- ・期 間 2023年9月1日（金）～11月12日（日）
- ・店 舗 メインダイニングルーム「三笠」
- ・時 間 11：30～13：00 30食、13：30～15：00 30食 ※ 前日17：00までの予約制
- ・料 金 6,800円（土日祝は7,300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）



【ウェルカムドリンク】

- ・マサラチャイ

【セイボリー】

- ・旬のフルーツと生ハムのタルティーヌ
- ・カボチャと柿のクリームポタージュ
- ・牛タンとりんごとくるみのコールスローサラダ
- ・海老とポルチーニ茸のフリカッセ



【スイーツ】

- ・紫芋の最中 ・シードルのゼリー
- ・あんずムースのオバケ ・紫芋のクッキーとカボチャクッキー
- ・洋梨とラズベリーのタルト
- ・アップル克蘭ブルのマドレーヌ（ロンネフェルト茶葉使用）
- ・アイリッシュモルトのパンナコッタ（ロンネフェルト茶葉使用）
- ・スイートポテトのミルフィーユ ・タルトタタン
- ・マロンのパバロワ ・カボチャのデニッシュ

※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>