

2023 年 11 月 18 日

報道関係者各位

株式会社 奈良ホテル

世界最古のシャンパーニュメゾン「ルイナール」が誘う
泡・食・銀器 3つの歴史が交差する唯一無二のラグジュアリー体験

「クリスマスメーカーズディナー」の開催について

日時：2023 年 12 月 14 日（木）18：00～

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、12 月 14 日（木）18 時より、クリスマスメーカーズディナーを開催いたします。

少し早めのクリスマスをラグジュアリーに楽しむのが大人流。「クリスマスメーカーズディナー」では、世界最古のシャンパーニュメゾン「ルイナール」（泡）と「奈良ホテル伝統フレンチ」（食）、そして「110 年以上前の銀器」（銀器）の 3つの歴史が交差する唯一無二のラグジュアリー体験ができます。

シャンパンは「ルイナール」を代表する 3 銘柄をチョイス。繊細で長く続くパールのような泡、個性際立つ味と香りが、心華やぐワンランク上のクリスマスへと誘います。中でも注目は、「ドン・ルイナール 2010」。世界最高峰のスパークリングワインを讃える大会「シャンパン & スパークリングワイン・ワールド・チャンピオンシップ 2022」にて、最優秀賞を受賞した珠玉のシャンパンです。さらに今回は、「ルイナール」のブランドアンバサダーティモシー・ベック氏をお招きし、アロマキットによるルイナールの香りの本質も体験できます。料理は、メインダイニングルーム「三笠」の料理長が特別にアレンジするフレンチコースをご用意。前菜からデザートまで美味な驚きにあふれるスペシャルコースを、奈良ホテルに伝わる 110 年以上前の銀器で堪能する贅沢なひとときです。

まさに、泡・食・銀器 3つの歴史が交差する唯一無二のラグジュアリー体験。至極の境地「クリスマスメーカーズディナー」にぜひご参加ください。



※写真はイメージです

■「クリスマスメーカーズディナー」概要

○日程：2023年12月14日（木）

○時間：18:00～（受付17:30～）

○会場：本館「菊の間」

○料金：28,000円 ※表示価格はサービス料（10%）と税金が含まれています。
※各種割引はご利用いただけませんのでご了承ください。

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

＜ルイナール シャンパン銘柄＞

ルイナール・ブラン・ド・ブラン

ルイナール・ロゼ

ドン・ルイナール 2010

※各種1杯ずつご用意いたします
※フリーフローのロゼワインもご用意しております110年以上前の銀器について

奈良ホテルの倉庫で眠っていた銀器類。2013年の秋、長崎ホテルで110年以上前に使われていたカトラリーであることが判明いたしました。英国王室御用達 Mappin&Webb 社製の銀器です。

長崎ホテル（1898—1908）

イギリス人建築家ジョサイア・コンドル氏が設計。彼は奈良ホテルを設計した辰野金吾氏の師匠でもあります。その師弟関係から長崎ホテル閉館に際し、これら銀器を継承したと思われます。

JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。

詳しくは下記の URL よりご覧ください。

■JR ホテルメンバーズ：<https://www.jrhotel-m.jp/app/>■WESTER ポイント：https://wester.jr-odekake.net/wester_app/

■ 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>