

報道関係各位

2023 年 12 月 15 日

株式会社奈良ホテル

1909 年創業以来続くメインダイニングルーム「三笠」で味わうクリスマス**もうすぐクリスマス！ホリデーシーズンを華やかに彩る
「クリスマスランチ・ディナー」について**

販売期間：ランチ 2023 年 12 月 1 日（金）～25 日（月） / ディナー 2023 年 12 月 22 日（金）～25 日（月）

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12月25日までクリスマスランチを販売中です。合わせて、12月22日（金）～25日（月）の4日限定でクリスマスディナーNoel（ノエル）を販売いたします。

ご家族や友人など、大切な方とゆっくり過ごす一大イベント“クリスマス”。寒い季節に心も体も温まる、クリスマスにふさわしい特別なコースをご用意いたしました。

ランチコースにはサーモンや帆立、いくら等の海の幸をクリスマスリースに見立てた「海の幸のリース仕立て」など、クリスマスをテーマにしたお料理が登場。中でも、ふっくらとした風味の良い白身魚の蒸し煮に、貝のうまみが凝縮した白ワインソースを合わせた「白身魚のブレゼ」は、仕上げに金箔を飾り、輝く聖夜を表現いたしました。

ディナーコースの一品目は「サンタの贈り物」と題し、蟹身のグリルに生雲丹と醬のソースを合わせた豪華食材のマリアージュをお届けいたします。魚料理は彩り豊かな「ブルターニュ産オマール海老のサバイヨングラタン」、メインディッシュは和牛タンを贅沢に使用した「和牛のタンシチュー」などクリスマスにふさわしいごちそうが華やかなお食事時間を演出いたします。

名画や調度品が設えられた重厚華麗な空間が広がる、創業以来続くメインダイニングルーム「三笠」でクリスマスシーズンだけの特別メニューを、この機会にぜひお楽しみください。



※写真はすべてイメージです。

■ 「クリスマスランチ」 概要



- ・期 間 2023 年 12 月 1 日 (金) ～12 月 25 日 (月)
- ・時 間 11 : 30～15 : 00 (L.O 14 : 00)
- ・料 金 7,865 円

*海の幸のリース仕立て *ポタージュ
*白身魚のブレゼ 白ワインソース 輝く聖夜 *牛フィレ肉のステーキ
*パン *苺のタルト ピスタチオアイスクリーム *コーヒー又は紅茶

■ 「クリスマスディナーNoel (ノエル)」 概要



- ・期 間 2023 年 12 月 22 日 (金) ～12 月 25 日 (月)
- ・時 間 17 : 30～21 : 00 (L.O 20 : 00)
- ・料 金 21,780 円

*サンタからの贈り物 *パテ・アン・クルート
*ブイヤベース仕立て 大和橘香るルイユを添えて
*ブルターニュ産オマール海老のサバイヨングラタン *和牛のタンシチュー
*パン *苺シャンパン※1 *フォンダンショコラ バニラアイスクリームと共に
※1. アルコールが苦手な方、お子様にはノンアルコールスパークリングをご用意いたします

ご予約：TEL . 0742 - 24 - 3044（レストラン予約 9：00 ～ 17：00）

※表示価格はサービス料（10％）と税金が含まれています。

※仕入れ状況により料理内容や産地等が変更になる場合がございます。

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 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>