

報道関係各位

2023 年 12 月 22 日
株式会社奈良ホテル

苺の季節がやってきた！苺 3 種の食べ比べ付き

大人気商品 苺の魅力がギュッと詰まった
「いちごアフタヌーンティー」発売について

販売期間：2024 年 1 月 10 日（水）～3 月 31 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2024年1月10日（水）～3月31日（日）まで「いちごアフタヌーンティー」を販売いたします。

昨年度1700食以上を売り上げ、大好評をいただいたメインダイニングルーム「三笠」の大人気メニュー「いちごアフタヌーンティー」が今年度も登場。フレッシュな苺や苺スイーツはもちろん、シェフが創意工夫を凝らした苺を使ったセイボリーもお楽しみいただけます。

お食事の始まりにまず、ウエルカムドリンクをご用意いたします。ドリンクはロンネフェルト社認定ティーマスター考案のウエルカムティーでお客様をお迎えいたします。

セイボリーは苺の甘酸っぱさを活かしたソースがアクセントとなる「ローストビーフのグリル 苺のソース」や、ドライ苺を合わせた濃厚なフォアグラムの表面に砂糖をかけキャラメリゼした「フォアグラムとドライ苺のブリュレ」など、苺の魅力を最大限に引き出した4品をご提供いたします。

スイーツは苺3種の食べ比べのほかにも、苺を使ったタルトやケーキ、ミルフィーユなど、旬の苺を心ゆくまでお楽しみいただけるラインナップをご用意いたします。

色鮮やかな「いちごアフタヌーンティー」で華やかなティータイムをこの機会にぜひ、お過ごしください。



※写真はすべてイメージです。

■「いちごアフタヌーンティー」詳細

- ・期 間 2024年1月10日（水）～3月31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 7,000円（土日祝は7,500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 ）



【セイボリー】

- ・フォアグラムースとドライ苺のブリュレ
- ・ハウレンソウと苺のサラダ 苺のヴィネグレットソース
- ・エビと苺のカプレーゼ
- ・ローストビーフのグリル 苺のソース

【スイーツ】

- ・苺3種の食べ比べ
- ・苺のタルト ・ブラウニー
- ・紅茶のパナコッタ ・フルーツコンポート
- ・ショートケーキ ・レアチーズケーキ
- ・苺のミルフィーユ ・フルーツワッフル



※追加料金 1,000円（税金・サービス料込み）にてグラス
シャンパンを1杯ご用意いたします。

※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/

JR HOTEL
MEMBERS

P WESTER ポイント

■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 <http://www.narahotel.co.jp>