

味も量も満足の初登場企画 『満腹中華！オーダーバイキング』

ホテル日航奈良（奈良県奈良市三条本町8-1 総支配人 津秦 幸生）では、2014年7月1日（火）～8月31日（日）の間、3F 中国料理 珠江にて、32種類のメニューをお好きなだけお召し上がりいただける『満腹中華！オーダーバイキング』を開催いたします。

中国料理 珠江は、旬の素材を活かすあっさりした味付けの広東料理をベースに、料理長オリジナル調味料やソース、巧みな調理法でここにしかない味を提供し、ご友人とのランチや会社の接待、ご家族での会食など、リピーターをはじめとする多くのお客様にご利用いただいております。

この度、開業以来初めての試みとして行う「オーダーバイキング」は、前菜、スープ、揚げ物、点心、蒸し料理、炒め物、おすすめメイン料理、炒飯、デザートに合わせて32種類の中から、好きなものを好きなだけオーダー形式で食べることが出来ます。珠江のコースメニューにあまり登場しない点心や、鶏足の蒸し物やクリーム揚げなど、珍しいメニューも登場いたします。

【満腹中華！オーダーバイキング】

- 開催店舗：3F 中国料理 珠江（席数：64席 個室3室）
- 開催期間：2014年7月1日（火）～8月31日（日）
- 営業時間：ランチ 11：30～14：30
ディナー 17：30～21：00
- 料金：お一人様 6,500円（税金・サービス料込）
- メニュー：オーダーバイキング形式（32種類野中から食べ放題）
前菜：蒸し鶏／チャーシュー／白魚／豚肉の湯引きピリ辛ソース
白菜の酢漬けとザーサイの盛り合せ／ピータン
スープ：キノコ入り卵スープ／コーンスープ
揚げ物：春捲／クリーム揚げ／白身魚の大葉包み揚げ／
海老のすり身トースト揚げ／鶏の唐揚げ 油淋ソース
点心：焼き餃子／蒸し餃子／海老蒸し餃子
蒸し料理：烏賊と豆腐の蒸し物／鶏足の蒸し物／スペアリブの蒸し物
炒め物：海老の澄まし炒め／ほうれん草と椎茸の炒め物
烏賊のトウチ炒め／豚肉とキャベツの辛味噌炒め
おすすめ料理：海老のチリソース／海老のマヨネーズソース
黒酢の酢豚／マーボー豆腐
御飯：炒飯
デザート：杏仁豆腐／アイスクリーム／ゴマ団子／マンゴープリン
※メニューは変更する場合がございます。
- ご予約・お問い合わせ：0742-35-6621（珠江直通）



◇ホテル日航奈良について◇

ホテル日航奈良は、2005年7月1日に三井ガーデンホテルからリブランド開業。330室の客室、大小8つの宴会場、レストランなどを完備する奈良最大級のホテル。JR奈良駅直結で、東大寺や奈良公園など観光地までも徒歩圏内という便利な立地。東側の客室からは若草山や興福寺の五重塔などが望める。

住所：630-8122 奈良市三条本町8-1 最寄駅：JR奈良駅西口直結・近鉄奈良駅より徒歩12分
URL：<http://www.nikkonara.jp>



《報道機関からのお問い合わせ先》

広報担当 高場 順子（タカバ ジュンコ）Tel：0742-35-8831 Fax：0742-35-6868 E-mail：pr@nikkonara.jp
画像をご希望の方は遠慮なくお申し出ください。データをお送りいたします。