

PRESS RELEASE

2023年11月10日

【JW マリオット・ホテル奈良】
艶やかに光る黒のメニューで構成
アフタヌーンブッフェ「ブラック スイーツ パーティー」を提供

世界で最も優れたホテルを格付けする米国のトラベルガイド「フォーブス・トラベルガイド」で JW マリオットのブランドとして初の4つ星を獲得した JW マリオット・ホテル奈良（所在地:奈良県奈良市三条大路1丁目1-1、総支配人:クリストファー・クラーク）は2023年11月3（金）から12月17日（日）まで、「ブラック」をテーマにしたユニークなアフタヌーンブッフェ「ブラック スイーツ パーティー」をご提供しています。
（土日祝日のみ開催）



今回の期間限定のアフタヌーンブッフェでは「ブラック」をテーマに、スイーツ、セイヴォリーともに黒づくしのメニューを25品、お飲み物25種類を豪華なブッフェスタイルでご提供します。

メニューはすべて「ブラック」色で取り揃えており、前菜の「赤海老の大根ロール 昆布と柚子 オリーブオイルパウダー」や、「ブラックモンブラン」「漆黒のピスタチオムース」「黒いちじくのフィナンシェ」などの約25品のメインディッシュを、お

好きなだけ召し上っていただけるbuffeスタイルでご提供します。艶やかなブラックカラーは、黒豆や黒ゴマ、黒いちじくなど天然の素材で作っており、インパクトのある見かけでありながら、ヘルシーでユニークなメニューを取り揃えました。

また、お客様の目の前で仕上げるライブステーションでは、「出来立てパリパリ黒ゴマブリュレ」をご用意し、パティシエがバーナーで焼き上げ香ばしい黒ゴマの風味を引き立てて仕上げます。お飲み物は JW マリオットのシンボルである想像上の生き物グリフィンを竹炭パウダーで表現した「グリフィンブラックセサミ」や、黒胡麻のペーストを用いた「黒ゴマオレ」、ノンアルコールジンとオリーブを用いて作った「ノンアルコールブラックマティーニ」などブラックをテーマにした 25 種類のドリンクをフリーフローをご用意いたします。

「ブラックスイーツパーティー」の詳細は以下のとおりです。



期間：11月3日（金）～12月17日（日）の土日祝日のみ開催

時間：14:00～15:30

料金：大人 / 6,900 円、お子様 / 3,450 円（税サ込）

場所：1F シルクロードダイニング

ご予約：

下記 Web サイトまたはお電話にて承ります

お電話 / 0742-36-6000

Web / <https://www.silkroadding.jw-marriott-nara.com/groups>

内容

<前菜>

赤海老の大根ロール 昆布と柚子 オリーブオイルパウダー

<ライブステーション>

出来立てパリパリ黒ゴマブリュレ

<スイーツ>

黒いモンブラン

闇夜のオペラ

フォレノワール

ブラックキャラメルシュークリーム

黒ゴマのロールケーキ

漆黒のピスタチオムース

ラズベリーマカロン・ノワール

ブラックカラントのムース

ダークティラミス

黒薔薇のタルト

ブラックベリーの紅茶ジュレ

黒蜜の水まんじゅう

黒無花果のフィナンシェ

ブラッククッキースマア

竹炭のチーズケーキ

黒豆のパウンドケーキ

<セイヴォリー>

ローストチキンサラダ ブラックベリーソース

ブラックオリーブとひよこ豆のフムス 季節野菜

ひじきと黒海苔のライスボール

チキンのブラックディアブル風 黒パン粉マスタード

トリュフピッツァ

ブラックミートパイ

ピリ辛黒焼き飯 ポーク黒酢炒め

<お飲み物>

黒胡麻のペーストを用いた「黒ゴマオレ」など、ブラックをテーマにした 25 種類のお飲み物（フリーフロー）

グリフィンブラックセサミ
ブラックマティーニ
コーヒートニック
ブラックレモンスカッシュ
飲むコーヒーゼリー
ブラックストロベリーオレ
黒ゴマフロート
ブルーベリーティーソーダ
黒ゴマオレ
コーヒーフロート
ヴァージンマリブコーク
きなこ白玉ラテ
ブラックアフォガード
ブラックサルトガクラー
ウインナーコーヒー
ブラックラテ
ブラックオレ
ブラックキャラメルラテ
ブラックマシュマロココア
ブラックホットカルピス
あずきミルク
黒蜜きなこオレ
黒ゴマバナナオレ
ブラックレモネード

※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。

JW マリオット・ホテル奈良について

JW マリオット・ホテル奈良は、奈良県で初となるインターナショナルブランドのラグジュアリーホテルとして誕生しました。16室のスイートを含む158室の客室には天然素材を多く用い居心地の良さと安らぎを演出しています。また、館内のオールデイダイニング「シルクロードダイニング」、鉄板焼、寿司、会席からなる日本料理「校倉」では、奈良県産の食材を始めとした全国からの選りすぐりの食材をお楽しみいただけます。ロビーラウンジ・バー「フライングスタッグ」では、本格的なアフタヌーンティーを提供する一方、経験豊富なバーテンダーによるカクテルやウィスキーなどもお楽しみいただけます。また、館内には、24時間ご利用いただけるフィットネスセンター、屋内スイミングプールのほかマッサージ、ジャグジー、フェイシャルトリートメントを体験頂けるスパ（ペアルーム1室を含む4室のトリートメントルーム、サウナ、スチームルームなど）を併設しており、リラックスした時間をお過ごしいただけます。ま



た、様々な用途にご利用いただけるボールルームと4つのマルチレイアウトのミーティングルームを備えており、ご要望に合わせたイベントやウェディングなど特別な行事等にご利用頂けます。当ホテルでは新型コロナウイルス感染症防止に関する取り組みとして、すべてのお客様に対し検温消毒を徹底しており、施設の各所に消毒液も設置しております。JW マリオット・ホテル奈良に関する詳細は、<http://jwmarriott-nara.jp> よりご覧いただけます。

JW マリオット・ホテル&リゾートについて

JW マリオットは、マリオット・インターナショナルが展開するラグジュアリーブランドのひとつで、受賞歴のあるホテルの数々や素晴らしいリゾートロケーションを世界中に誇ります。マインドフルネスの考えにインスピレーションを受けた JW マリオットは、ゲストと一緒にあってあらゆる瞬間を最大限に体験することを促すプログラムとオファーを通じ、心に自身を見つけ、身体に栄養を与え、そして精神的に活力をみなぎらせることで、心と身体が一体となって感じられることに集中できるようにデザインされた、安息の地となっています。現在 JW マリオットは、世界各地 30 を超える国と地域に 100 軒以上のホテルを展開しており、心身を満たされた状態でいられ、有意義なつながりを育み、心を養う手助けをする体験を求める、洗練されたマインドフルな旅行者に応えます。最新情報は、[ウェブサイト](#)、[Instagram \(@jwmarriotthotels\)](#)、および [Facebook \(@JWMarriott\)](#) をご覧ください。JW マリオットは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである **Marriott Bonvoy™** (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。**Marriott Bonvoy** は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](#) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

<当リリースに関する問い合わせ先>

JW マリオット・ホテル奈良 PR 事務局 (アビアレップス株式会社内)

TEL : 03-6261-5733 E-mail : JWNARA-PR.japan@aviareps.com

担当 : 四條、川島