

PRESS RELEASE

2024年5月16日

【JW マリオット・ホテル奈良】
地元奈良発の堀内果実園とコラボレーションをした
フルーツづくしのブッフェ
「トロピカル・フルーツ・ガーデン・ブッフェ」を開催
バーではメロンのカクテルや100%のメロンジュースを提供

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世界初の4つ星を2年連続で獲得した 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2024年6月1日（土）から9月1日（日）まで、地元発の人気農園「堀内果実園」とコラボレーションをし、新鮮なフルーツをふんだんに使ったメニュー約25点をブッフェスタイルでお楽しみいただける「トロピカル・フルーツ・ガーデン・ブッフェ」を、土日祝日限定で開催いたします。また、1階バー「フライングスタッグ」では堀内果実園の厳選したメロンを使ったメロンジュース、メロンカクテルも期間限定でご提供いたします。



このたび当ホテルとコラボレーションをする「堀内果実園」は、奈良県吉野で明治時代から六代にわたって果樹園を営み、奈良、大阪、東京でもフルーツカフェを展開する人気の果実園です。

ブッフェでご提供するスイーツメニューは、季節によって使用するフルーツを変え、堀内果実園が厳選したメロンやすいか、桃を使ったメニューのほか、「エキゾチックロールケーキ」や、リンゴとキャラメルをじっくり煮詰めた「アップルタタン」、みずみずしい桃にバーベナで風味づけをした「ピーチ バーベナゼリー」など、新鮮でジューシーなフルーツを心ゆくまで堪能できる暑い夏にぴったりの爽やかなアイテムをご用意いたします。

その他、「チキンとドライフルーツのナシゴレン」、「パイナップルとベーコンのピッツァ パプリカソース」などフルーツの新しい魅力を発見できる当ホテルならではのセイボリーメニューや、「パイナップルーニ」、「マウンテンストロベリー」、「ウキウキ・キウイ」などフルーツづくしの多彩なドリンクメニューもお楽しみいただけます。

さらに、1階のバー「フライング スタッグ」では、堀内果実園が厳選した旬のメロンを使った果肉たっぷりのフロズンカクテルと芳醇な甘み溢れる100%メロンジュースを期間限定でご用意いたします。

セイボリー、スイーツからドリンクまで、フルーツのおいしさを存分にご堪能いただける「トロピカル・フルーツ・ガーデン・ブッフェ」の詳細は以下のとおりです。



1F シルクロード ダイニング
「トロピカル・フルーツ・ガーデン・buffet」

期間：2024年6月1日（土）～9月1日（日）の土日、祝日
時間：15:00～16:30（90分1部制）
料金：大人 / 6,900円 お子様 / 3,450円（6歳から12歳まで）
※いずれも税・サービス料込み

予約：

- ・お電話 / (0742)36-6000
- ・Web / <https://www.silkroaddining.jw-marriott-nara.com/groups>

「トロピカル・フルーツ・ガーデン・ブッフェ」メニュー例
※季節ごとに使用するフルーツとメニューがかわります。

<前菜>

ドラゴンフルーツと生ハムの冷製パスタ

<スイーツ>

ドライフルーツパウンドケーキ
エキゾチックロールケーキ
アップルタタン
ピスタチオフランボワーズ
タピオカパール
ピスタチオマンゴー
パッションカンノーリ
ブルーベリーバンド
フルーツタルト
フルーツショートケーキ
葛餅
パッションギモーヴ
ココパッションムース
ピーチ バーベナゼリー
チェリーマカロン
フルーツマリトッツォ

<セイヴォリー>

海老のスパイスマリネ パパイヤソース
ホタテ貝とキウイフルーツのドレッシング
アボカドとトロピカルフルーツのクレープ

とうもろこしのスパイスロースト フルーツスープ
パイナップルとベーコンのピッツァ パプリカソース
白身魚のフリット フルーツエスニックソース
チキンとドライフルーツのナシゴレン
バイマックル香るスパイスグリーンカレー

<お飲み物>

フルーツを使ったウェルカムドリンクほか、コーヒー、紅茶など全 24 種のフリーフローで
ご用意

1F フライイング スタッグ

【期間限定】 メロンジュース / メロンフローズンカクテル



ご提供期間：2024年6月1日（土）～9月1日（日）の土日、祝日

時間：12:00～23:00

料金：100%メロンジュース / 3,300 円

時間：17:00～23:00

料金：メロンフローズンカクテル / 3,500 円

※いずれも税・サービス料込み

※ご提供時間は変更となる可能性がございます

予約：

- ・ お電話 / (0742)36-6000
- ・ Web / <https://www.flyingstag.jw-marriott-nara.com/groups>

堀内果実園（ほりうちかじつえん）について



明治 36 年から奈良県・吉野山麓でくだものを専門に農園を営んでいる堀内果実園は、現在 6 代目が広大な山々を受け継ぎ守っています。ご先祖様から代々受け継いだ園地と栽培のこだわり、さらに現代農業も取り入れることで、より魅力的なくだもの栽培ができるよう日々つとめています。また、直営店では『くだものを楽しむお店』として、くだもの果肉感をしっかり楽しめるフルーツサンドやスムージーなど充実したくだものメニューをご案内しています。

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（パールーム 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。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 (@jwmarriott-hotels)、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