

PRESS RELEASE

2024年9月18日

【JW マリオット・ホテル奈良】

世界の美食の旅へと誘う「Gastronomy Escape」第二弾
「ワインとチーズの新たな魅力」を2日間限定で開催
世界中から取りよせたチーズとワインを味わい尽くす至高のブッフェ

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、ミシュランワンキーホテルを獲得した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:クラウス・クリスタンドル)は2024年9月25日、26日の2日間、国際料理を味わう食の旅を提供する取り組み「Gastronomy Escape」の第二弾として、世界中から取り寄せたチーズとワインを料理を堪能する贅沢なブッフェを開催いたします。



メニューは、6種のチーズの食べ比べの前菜からはじまり、「チーズフォンデュ」など日本でもなじみ深いメニューから「ヒラメのシャンパン蒸し」など本格的なメニューまで、厳選されたチーズで作る約50種の至極のメニューをご提供いたします。ご提供

するチーズは沖縄南城市にある「The Cheese Guy」の厳選されたチーズをはじめ、世界中の選りすぐりのチーズを取り揃えました。

ワインは今回のチーズのラインナップにぴったり寄り添う華やかな果実香と力強い味わいが特徴の「塩尻メルロ」の赤ワイン、またはイギリスの「デキャンター・ワールド・ワイン・アワード 2023」で日本ワインで唯一のプラチナ賞を受賞した和柑橘を思わせる上品な香りが特徴の「登美の丘<甲州>2021」の白ワインから一杯お選びいただけます。（ノンアルコールのご用意もございます。）

また、追加料金にてシャンパンを含む厳選したイタリア、ドイツ、日本ワイン 10 種から 3 種お選びいただけるプランもご用意いたしました。

JW マリOTT・ホテル奈良が提案する新しい食の旅、「ワインとチーズの新たな魅力」の詳細は以下のとおりです。

日時：9月25日（金）18:00～20:00、9月26日（土）18:00～20:00

料金：大人/12,900円 子ども/6,450円（6-12歳）※税サ込

※上記料金には、グラスワイン1杯（赤または白）が含まれております。

※追加料金+5,000円（税サ込）にて10種の厳選されたワインから、お好みのグラスワイン3種をお付けいたします。

場所：1F シルクロード ダイニング

ご予約：WEB サイト

URL：<https://www.silkroaddining.jw-marriott-nara.com/groups>

メニュー例

※季節や仕入れの状況により変更となる場合がございます。

<前菜>

おひとり様一皿をテーブルにてご提供

The Cheese Guy In Okinawa のチーズ食べ比べ

（ちゅら南城、ブルーキャラウェイ、トリプルクレーム、メローイエロー、チェダー、ジェニパーベリーフェンネル）

<コールドアイテム>

オキナワモッツァレラチーズのカプレーゼ

奈良のお豆腐とオキナワヨーグルト チョリソー ハーブオイル

ジャガイモとブルーチーズのサラダ

マリボーチーズ オキナワハルミとパンチェッタのパニーニ
秋野菜のロースト
クリームチーズの奈良粕味噌漬け カナッペ
チキングリルと奈良キノコのマリネ フルーツのソース
マグロのハーブマリネ ニース風サラダ
リコッタと鴨肉の生ハム バルサミコソース オニオンとオキナワガーリックチーズ
添え
ハマチのタタキ 柿酢おろしソース
海の幸のマリネ プロヴァンス風

<サラダ>

ベビーリーフサラダ
レタスマックス
アボカドと根野菜のマスタード風味
リンゴとカマンベールのサラダ オキナワジェニパーベリーとフェネル添え
オキナワフレッシュチーズと柿のマリナード
秋のキノコとローズマリーのマリネ

<スペシャルデッシュ>

チーズフォンデュ 野菜 バケット グリルチキン オキナワエメンタール
ローストビーフ オキナワパルメザン ペコリーノチーズとグレービーソース
仔羊のペルシラード ゴルゴンゾーラとオキナワ琉球クラウンチーズ
オキナワパルメザンとトリュフのパスタ
ラクレットチーズ ポルケッタとボイルポテト

<ホットデッシュ>

白身魚のシャンパン蒸し
和牛ハンバーグオキナワチェダーチーズソース
キャトルフロマージュピッツァ オキナワバジル 琥珀
トマトのケースに詰めたチキンと野菜のピラフ チーズ焼き
ポークカツレツグリエールチーズボロニア風
サーモンのソテー ほうれん草とモッツァレラチーズのグラチネ

<アジアンフード>

シルクロードスタイルビーフと野菜のスープ
アジアン風唐揚げ チーズとコチュジャンソース
チーズトッポギ
バラチャーシューのミニ丼 タマゴとチェダーチーズ

<デザート>

チーズムース
ゴートチーズ ハニーパイ
抹茶ティラミスケーキ
リコッタイタリアンカンノーロ
ベイクドチーズタルト
フレッシュベリー ホイップ カッターチーズ
ブロッサム ハラウエトエルジブン
トロペジェンヌ タルト
イチジクのフィナンシェ
ピーカンナッツブラウニー

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。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、ゲストが一緒にな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 \(@jwmarriotthotels\)](#)、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