

【JW マリオット・ホテル奈良】
ホリデーシーズンの特別なひとときを演出する
「クリスマス・コレクション 2024」の予約受付を開始
奈良のいちご「古都華」を使用したショートケーキから
各国のクリスマススイーツまで

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:クラウド・クリスタンドル）は2024年11月12日から、華やかなホリデーシーズンを彩るクリスマスケーキ3種と焼き菓子5種の予約受付を開始いたします。



この冬、当ホテルでは華やかなホリデーシーズンに向け、各国の伝統とエレガンスが融合したクリスマス限定のスイーツを各種取り揃えました。奈良のブランドいちご「古都華」を使用した華

やかなショートケーキ、ドイツ伝統のシュトレーレン、フランスのクリスマス菓子「ブッシュ・ド・ノエル」、英国スタイルの濃厚なフルーツケーキ、そして新年を祝うフランスの「ガレット・デ・ロワ」など、当ホテルらしい国際色豊かなラインナップでお届けいたします。また、中東出身のシェフが手がけるスパイス香るクッキー詰合せも、この時期だけの贅沢なギフトにぴったりです。大切な方との特別なひとときを、当ホテルこだわりのスイーツとともに楽しみください。

JW マリオット・ホテル奈良が贈る「クリスマス・コレクション 2024」の詳細は以下のとおりです。

ショートケーキ / 5号（直径 15cm） 6,300 円



当ホテル ペストリーチームの精鋭がクリスマスの特別なひとときを彩る上質なショートケーキをご用意しました。今年は、奈良が誇るブランドいちご「古都華（ことか）」をふんだんに使った贅沢なケーキをお届けします。後味すっきり九州産生クリームときめ細かいスポンジが、古都華ならではのジューシーな甘みとほどよい酸味を際立たせます。クリスマスだけの贅沢な味わいをご堪能ください。

ブッシュ・ド・ノエル / 約 20cm×8cm 6,500 円



クリスマスの象徴であるブッシュ・ド・ノエルの伝統的な味わいにさらなる洗練を加えた一品に仕上げました。チョコレートの名門 ヴァローナ製のカカオ分70%クーベルチュールチョコレートのクリームを贅沢に使用し、ふんわりとしたスポンジで丁寧に巻き上げました。チェリーコンポートのほのかな酸味がクリームに華やかなアクセントを添え、スターアニス（八角）の風味が奥深い味わいを演出します。スーシェフ・

藤田の個性が光る独創的なアレンジが施されたリッチで贅沢な味わいをお楽しみください。

ホワイトクリスマスケーキ / 6号 (直径 15cm) 7,000 円



積雪の聖夜をイメージした純白のエlegantなケーキをご用意いたしました。光沢を帯びた真っ白な土台に、ツリーを象ったホワイトチョコレートのデコレーションで冬の美しい情景を表現しています。ナイフを入れると、チョコレートやベリーのでムース、クランチが複雑に重なる7層が現れ、甘さと酸味、なめらかさとざくざくとした食感の絶妙なハーモニーを楽しんでいただけます。大切な方との特別な夜にふさわ

しい、贅沢な一品をぜひご堪能ください。

シュトーレン / 約 13cm×7cm 2,400 円



当ホテル特製のシュトーレンをご用意しました。天然酵母 サワードウ種を使うイスラムシェフの感性と、バターやドライフルーツ、ナッツなどをふんだんに練り込む本場ドイツの伝統製法が融合した奥深い味わいです。少しずつスライスして、時間と共に深まるリッチでヘルシーな味わいをお楽しみください。

クリスマスフルーツケーキ / 4号 (直径 12cm) 2,500 円



英国スタイルのクリスマスフルーツケーキをご用意いたしました。ブランデーとラムにじっくり漬け込んだフルーツとナッツをふんだんに使用し、しっかりとした生地で濃厚な味わいに仕上げました。モラセスシロップとダークブラウンシュガーがもたらす織りなす深いコクと優雅な甘みをご堪能ください。

ガレット・デ・ロワ / 6号 (直径 18cm) 4,500 円



新年を祝うフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」が新たに登場します。当ホテルのペストリーチームが総力を挙げ、パイ生地の「ベスト オブ ベスト」を追求しました。3 日間じっくりと生地を休ませながら仕上げたパイは驚くほどサクサクで軽やかな食感です。なめらかなアーモンドクリームと、ほろほろと崩れるパイ生地が織りなす絶妙なハーモニーを、心ゆくまでお楽しみください。

ショソン・オ・マロン / 長さ約 18cm 4,000 円



当ホテルが贈る「ショソン・オ・マロン」は、フランスの焼き菓子「ショソン・オ・ポム」に着想を得た贅沢な一品です。三日月型に包み込んだサクサクのパイ生地の中には、和栗 100%のフィリングをたっぷり詰め込みました。フランスと日本の食文化の融合を追求するイスラムシェフがこだわり抜いた和栗は、滋味深く、上品で穏やかな甘みの特徴です。待ちわびたホリデーシーズン、大切な方との温かなひとときにぴったりの、特別な味わいをご堪能ください。

クッキー詰め合わせ / 1,250 円



この時期だけの特別なクッキーの詰合せをご用意しました。コンセプトはスパイス。中東出身でありスパイスを知り尽くすイスラムシェフ渾身の一品です。リッチな味わいはもちろん、ツリーのオーナメントを模した愛らしい 5 種のフォルムは、大切な方へのプレゼントとしてもおすすめです。

<クリスマス・スイーツのご予約>

予約受付期間：2024 年 11 月 12 日（火）～12 月 21 日（土）17:00 まで

ご予約方法：Web 予約またはお電話にて

■Web 予約サイト <https://www.silkroadding.jw-marriott-nara.com/groups>

■お電話でのお問い合わせ 0742-36-6000

お引渡し期間：2024年12月17日（火）～12月25日（水）12：00～20：00

お引渡し方法：

- ①店舗でのお受け取り 1階シルクロードダイニングにて
- ②ドライブスルーでのお受け取り ホテル玄関正面にて

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 (@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：川島、四條