

【JW マリオット・ホテル奈良】
オリアナ・ティラバッシ氏とのコラボレーションによる
贅沢なストロベリービュッフェを開催
奈良の苺「古都華」を使用したスイーツなど圧巻の50品

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2025年1月18日から5月6日まで、世界のラグジュアリーホテルで活躍するペストリーシェフとコラボレーションした苺づくしのbuffet「オリアナ・ティラバッシ氏とのコラボ 贅沢ストロベリービュッフェ」を開催いたします。旬の苺を贅沢に使用したスイーツやセイヴォーリーなど、全50品がbuffet形式でご堪能いただけます。



毎年ご好評いただいている当ホテルの期間限定ストロベリーbuffet 2025年度版は、世界のラ

グジュアリーホテルで活躍するペストリーシェフ、オリアナ・ティラバッシ氏と当ホテルのイスラム・エルクハティブがタグを組み、旬の苺をふんだんに使用したスイーツやセイヴォリー、ドリンクを約 50 品揃えた贅沢なビュッフェです。

メニューの冒頭では、地元奈良県産のブランド苺「古都華（ことか）」を含む 3 種類のブランド苺のテイスティングをご用意し、苺そのものの香りや甘みを存分にお楽しみいただけます。

スイーツは苺とローズの香りが絶妙に調和した「苺とローズのタルト」やパイ生地にミニシューを乗せたフランスの伝統スイーツ「サントノーレチョコレートストロベリー」、和のエッセンスを取り入れた「ストロベリー桜ミルクレープ」など、苺を主役にした至高のメニュー約 16 品をご用意いたします。

セイヴォリーは「熟成バルサミコのストロベリーリゾット」、「イチゴとモッツァレラのピッツァ」、「スパゲッティストロベリーアーリオオーリオ」など、イタリア出身のオリアナ・ティラバッシ氏らしい新感覚のメニュー 10 品を取り揃え、苺との意外な相性をご堪能いただけます。

ライブステーションでは冷たいシャーベットに特性ペストソースをかけた「いちごのグラニテ」をお客様の目の前で仕上げてご提供するほか、ストロベリーをテーマにした 25 種類のお飲み物もご用意しております。

「オリアナ・ティラバッシ氏とのコラボ 贅沢ストロベリービュッフェ」の詳細は以下のとおりです。



「オリアナ・ティラバッシ氏とのコラボ 贅沢ストロベリービュッフェ」

期間：2025 年 1 月 18 日～5 月 6 日の土日祝日および GW 期間

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

場所：1F シルクロードダイニング

内容

※メニューや苺の種類は季節や仕入れの状況により変わります。
あらかじめご了承ください。

<前菜>

奈良の苺とファームガーデン

<スイーツ>

ストロベリー桜ミルクレープ

パリブレスト ヘーゼルナッツ三笠焼き
柚子と苺のフィナンシェ
ミニ抹茶苺パフェ
蜂蜜と古都華ジャムのマドレーヌ
苺とローズのタルト
アールグレイと古都華苺の大福
クグロフ
古都華 スモア チョコレートディップ
ストロベリーバジルショッツ
シナモンブランデーのブラウニーバー
ミニプレッツェル ホワイトチョコレートとストロベリースプリングル
サントノーレチョコレートストロベリー
キーライムフレーズタルト
苺オートミールバー
パヴロバスティックグラス

<セイヴォリー>

イチゴのオープンサンド サーモン アボカド ワサビ
イチゴと豆腐のハンバーグ スカルモルツァチーズ バルサミコクリーム添え
ストロベリー塩バター バゲット、アンチョビ
イチゴとビーツのサラダ リンゴ ナッツ ヨーグルト ヤギのチーズ
イチゴとモッツアレラのピッツァ
バジルエマルジョン、トリュフオイル、スモークチキンブレスト、ルッコラ、パルメザンチーズ
ストロベリーとベーコン、モッツアレラのたこ焼き、ストロベリーワサビマヨネーズ添え
ストロベリーブリーニ、リコッタ、ポロネーゼミート、パルメザン
熟成バルサミコのストロベリーリゾット
スパゲッティストロベリーアーリオオーリオ

<お飲み物>

ストロベリーを使ったスペシャルドリンクほかコーヒーや紅茶など 25 種類のメニューをご用意

オリアナ・ティラバッシ氏について



イタリア出身。ファッションデザイナーからペストリーシェフへと転身し、現在は世界を舞台に活躍する名匠。美的センスと革新的なスタイルを持ち、数々のテレビ番組や雑誌で注目を集めている。「美しく、美味しい料理は人々をつなぎ、特別な瞬間を共有する手段である」という信念を持ち、ファッションブランドとのアフタヌーンティーコラボレーションなど、新しいトレンドを創出。創造性あふれる料理で高い評価を受けている。2003年、ドイツ版ミシュラン誌より「ウーマン・オブ・ザ・イヤー」に選出。2004年、欧州連合（EU）より「最高品質の料理作者」の認定証を授与される。2016年と2018年には、大阪リッツ・カールトン内のレストラン「スプレンドィード」を率い、「世界最高のイタリアンレストラン賞」（ガンベロロッソ誌）を2年連続で受賞。国際的に活躍し、革新的な料理スタイルで料理界に新たな地平を切り開くシェフの一人。

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