

PRESS RELEASE

2023年12月26日

**【JW マリオット・ホテル奈良】**  
**地元奈良県産イチゴ「古都華」などブランドイチゴを多用した**  
**毎年好評のイチゴづくしの豪華なbuffet**  
**「ストロベリー・ガーデン・buffet」を開催**  
**新たにパストリーシェフを迎え、新感覚のスイーツもご提供**

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2024年1月13（土）から5月26日（日）まで、旬のイチゴをふんだんに使ったスイーツやセイヴォリー、約25点をbuffestailでお楽しみいただける「ストロベリー・ガーデン・buffet」を、土日祝日限定で開催いたします。



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の2024年度版は、大切な方とガーデンパーティーを楽しむように心温まるひとときを過ごしていただきたいという思いから、「ストロベリー・ガーデン・buffet」と名付け、旬を迎えるイチゴづくしのメニュー全25品を、贅沢なbuffestailをご用意いたします。

メニューは、奈良県が誇る「古都華」を含むブランドイチゴのテイスティングからスタートし、「レモンガラスとストロベリーのクレームブリュレ」や「いちごとピスタチオのトライフル」、「イチゴのスパイスベジタブルカレー」など、スイーツからセイヴォリーまで、甘酸っぱくみずみずしいイチゴの魅力をご堪能いただける内容となっています。

ブッフェのスイーツは、バーレーン王室やフランス、中東各国のラグジュアリーホテルにて豊富な経験を積んできた、当ホテルの新エグゼクティブ・ペストリーシェフ、イスラム・エルクハティブが手掛け、イチゴのおいしさをそのままに、「紫蘇とイチゴのテイラミス」「柚子クリームとストロベリーコンフィのシュー・クラックラン」など和のエッセンスを取り入れたユニークなメニューを考案し、これまでにはない斬新で洗練された食体験をご提供いたします。

「ストロベリー・ガーデン・ブッフェ」の詳細は以下のとおりです。





「ストロベリー・ガーデン・ブッフェ」は地元奈良県産のイチゴ「古都華」をはじめ、厳選された3種のブランドイチゴの食べ比べができるテイスティングからスタートします。スイーツはレモンの形に見立てた「シシリアンライム、古都華とバラのマーマレード添え」や「ミント、いちご、バニラのオペラケーキ」など、見た目にも美しく、イチゴの魅力を最大限に引き出したアイテムをご用意いたします。

セイヴォリー・アイテムとして、「ストロベリーピッツァ」や、「ストロベリーガパオ」などイチゴの新しい魅力を発見していただけるようなユニークなメニューをご用意し、さらにストロベリーをテーマにした25種類のお飲み物も取り揃えております。

**期間**：2024年1月13日(土)～5月26日(日)の土日、祝日

ゴールデンウィーク期間：4月27日～29日、5月3日～6日

**時間**：14:00～15:30 / 16:00～17:30 (90分2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

<前菜>

奈良産苺とプレミアム苺の食べ比べ

<スイーツ>

レモンガラスとストロベリーのクレームブリュレ

ミント、いちご、バニラのオペラケーキ

柚子クリームとストロベリーコンフィのシュー・クラックラン

ローズマリーのガナッシュとシャンパンストロベリーを用いたユールログバニラムース

紫蘇といちごのティラミス

いちごとオレンジクレームのタルト、赤い果実とともに

シシリアンライム、古都華とバラのマーマレード添え

伝統的なババ・オ・ラムの冬仕立て、いちごとシャンティとともに

エアリーないちごガナッシュのパプロバ

ストロベリーショコラのブルターニュ風サブレ

ストロベリーチーズケーキバー、ヘーゼルナッツと黒ゴマのシュトロイゼルとともに

いちごとピスタチオのトライフル

ファッジブラウニー、蜂蜜いちごとオレンジピールとともに

バジルのバスクチーズケーキ

エクレア ブランデー風味のオレンジといちごのクリーム

ウィンターバイブスケーキ アイボリームースといちごのジェリー

いちごのチョコレートハーモニーケーキ

<セイヴォリー>

イチゴと生ハム

ストロベリーとモッツァレラチーズのカプレーゼ

海老のデイルマリネ イチゴのドレッシング

苺とアボカドのトルティーヤ

ストロベリーピッツァ

ストロベリーガパオ

鶏肉の苺油林鶏

イチゴのスパイスベジタブルカレー ナン

## <お飲み物>

ストロベリーを使ったスペシャルドリンク 25 種類をご用意

### JW マリオット・ホテル奈良 エグゼクティブパストリー&ベーカリーシェフ イスラム・エルクハティブ



エジプト・アレクサンドリア出身。若くして家業のベーカリーの手伝いからそのキャリアをスタートし、その後パストリー、ベーカリー分野でフォーシーズンズホテル、オペロイ等、世界各地の高級ホテルやリゾート、ハイエンドのホスピタリティサービスで研鑽を積む。2021 年から 2023 年までバーレーン王宮のコンサルタントシェフを務め、2023 年 12 月に JW マリオット・ホテル奈良のエグゼクティブパストリー&ベーカリーシェフに着任。中東・北アフリカ最大のホテル展示会「HACE Expo」の料理エキシビションにおいて 2013 年、2015 年とゴールド・ミドル賞を受賞。

フランス、中東をはじめ様々な国で積み重ねた経験から編み出されるユニークなパストリー&ベーカリーの数々は、洗練されたモダンアートのような見た目でありながら、日本料理をリスペクトした素材の味を活かす繊細な味わいで、美食家たちの高い評価を得ている。

#### 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](https://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](mailto:JWNARA-PR.japan@aviareps.com)

担当 : 四條、川島