

興福寺中金堂 落慶記念おせち 10月1日販売開始！

ホテル日航奈良（奈良県奈良市三条本町8-1 総支配人 津秦 幸生）では、昨年につき、この秋の興福寺中金堂落慶を記念して、興福寺とホテル日航奈良がコラボレーションしたおせちを40食限定で販売いたします。

2018年10月1日（月）12：00より予約受付を開始します。

今回販売するのは、“中金堂落慶記念”文字の入った八角形のお重に詰められた限定おせちです。

一段目の“興福寺 精進おせち”は、動物性の食材を使用せず、昆布やしいたけ、かんぴょう、焼き大豆からとった出汁で調理、すべて興福寺監修のもと作りました。

二段目の“ホテル日航奈良 オリジナルおせち”は、ホテル日航奈良 和処「よしの」で毎年元旦にご提供しているおせち膳をアレンジいたしました。

お買い上げいただいた方には、中金堂建立に使用した木材を、奈良出身の漆芸作家 阪本修（さかもとおさむ）氏の手で1本1本削った祝い箸と、ホテルの朝食で人気の興福寺粕汁を、ご家庭でも簡単に味わっていただく為に商品化した“招福味噌”をお付けしてお渡しいたします。貴重なおせち料理を是非ご賞味ください。

◆興福寺中金堂落慶記念おせち 概要

二段重 3～4人前 32,400円（税込）

※10月28日（日）までにご予約の場合は30,000円（税込）

40食限定 予約制

◎興福寺監修 精進おせち 26種

わらび信田／梅人参／鶴蓮根／竹の子／里芋／椎茸二色巻／松笠慈姑／
昆布奉書／蒟蒻旨煮／菓子胡桃／紅白膾／飛龍頭／竹茹／葉付金柑／
昆布巻／梅ちらし／菊花蕪／若桃蜜煮／黒豆／紅差梅／花百合根／
栗金団／焼湯葉西京／寿高野／干支九十／叩き牛蒡

◎ホテル日航奈良 オリジナルおせち 27種

数の子／鮎笹茶巾／車海老／あい鴨／田作り／紅白蒲鉾／煮貝／ぶり照り焼／
柚子貝柱／伊達巻／穴子八幡／かに爪／鯛袱紗／錦紙巻／鯛奉書巻／初神
公魚甘露／貝柱燻製／龍皮巻／鶏野菜巻／蛸梅煮／熨斗梅／鮭小川巻／
松笠烏賊／多良子松前煮／紅白串打ち／いくら醤油漬

◎中金堂建立に使用した木材の端材で作った祝い箸 1膳付

◎招福味噌（興福寺粕汁 出し入り味噌 1パック300g）付

【ご予約】

電話予約（和処よしの0742-35-5819）または、店舗にて受付

2018年10月1日（月）12：00より受付開始

※ご予約の変更・キャンセルは、12月26日（水）20：00まで。

※お支払いは、お引渡し時。現金、またはクレジットカード。

（お届けの場合は現金のみ）

【お渡し日時と場所】

2018年12月31日（月）11：00～20：00

ホテル日航奈良3階 和処よしの店頭にてお渡し。奈良市内のみお届け可能。



興福寺中金堂落慶記念おせち イメージ

◇ホテル日航奈良について◇

ホテル日航奈良は、2005年7月1日に三井ガーデンホテルからリブランド開業。330室の客室、大小8つの宴会場、レストランなどを完備する奈良最大級のホテル。JR奈良駅直結で、東大寺や奈良公園など観光地までも徒歩圏内という便利な立地。東側の客室からは若草山や興福寺の五重塔などが望める。

住所：630-8122 奈良市三条本町8-1 最寄駅：JR奈良駅西口直結・近鉄奈良駅より徒歩12分 URL：http://www.nikkonara.jp



《報道機関からのお問い合わせ先》

広報担当 高場 順子（タカバ ジュンコ）Tel：0742-35-8831 Fax：0742-35-6868 E-mail：pr@nikkonara.jp

画像をご希望の方は遠慮なくお申し出ください。データをお送りいたします。