

2021年9月6日 #21/006

「迎春おせち」9月10日ご予約受付開始！

～“興福寺監修精進おせち”と“ホテルオリジナルおせち”の二段重～

ホテル日航奈良（奈良県奈良市三条本町8-1 総支配人 真柳 宏二）では、興福寺とホテル日航奈良がコラボレーションした『迎春おせち』を30食限定で販売いたします。2021年9月10日（金）12：00より予約受付を開始します。

一の重は、すべて興福寺監修のもとに作った“精進おせち”です。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した精進料理が並びます。二の重“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」で毎年元旦に提供しているおせち膳をアレンジしたものです。

お買い上げ特典として、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ために商品化した“招福味噌”をプレゼントいたします。当ホテルならではの特別なおせち料理をぜひご賞味ください。

◆ホテル日航奈良謹製『迎春おせち』 概要

二段重 3～4人前 30,000円（消費税込）

30食限定・予約制

※早割：

10月15日（金）までにご予約の場合 26,000円（消費税込）

◎興福寺監修 精進おせち 24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／干支丸十／菓子胡桃／紅白膾／飛龍頭／竹蓆／葉付金柑／昆布巻／梅ちらし／菊花蕪／叩牛蒡／黒豆／紅差梅／花百合根／栗金団／焼湯葉西京／寿高野

◎ホテル日航奈良 オリジナルおせち 24種

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

◎招福味噌（興福寺粕汁 出汁入り味噌 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
2021年9月10日（金）12：00より受付開始

※ご予約の変更・キャンセルは、12月10日（金）20：00まで。

※お支払いは、お引渡し時。

現金、クレジットカード、またはJALクーポン。

（お届けの場合のお支払いは、現金、またはJALクーポン）

【お渡し日時と場所】

2021年12月31日（金）11：00～17：00

ホテル日航奈良 3階 和処 よしの 店頭にてお渡し。

奈良市内のみホテルスタッフによるお届けも承ります。



《本件に関するお問い合わせ先》

ホテル日航奈良 総支配人室 営業企画 広報担当：南、中村
Tel：0742-35-8831 Fax：0742-35-6868

E-mail：pr@nikkonara.jp

画像データをご希望の方はどうぞ遠慮なくお申し付けください。

◇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、興福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：www.nikkonara.jp

