

2022年4月25日 #22/002

朝食バイキング「奈良の朝ごはん」をリニューアル

食で「奈良」を感じるバラエティ豊かなラインアップで

2022年4月29日（金・祝）より提供スタート

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、2022年4月29日（金・祝）より朝食バイキングのメニューをリニューアルいたします。

朝食バイキング“奈良の朝ごはん”は、奈良の伝統食と定番の洋食メニューがお楽しみいただける当館自慢の朝食です。これまで、ご宿泊ゲストにも大変ご好評いただいております。

今回のリニューアルでは、土地の気候風土が生んだ食材・習慣・伝統・歴史などによって育まれた食を楽しみ、食文化に触れることを目的としたガストロノミーツーリズムを念頭に、従来の「奈良の伝統食・名物料理」に加え、「奈良県産食材」にこだわったメニューを考案し、食から奈良を感じていただける内容となっております。

なお、朝食リニューアルを記念し、奈良の老舗蔵元である油長酒造株式会社の『水端（みづはな）1568』の酒粕を使った「特別な粕汁」が期間限定にて登場いたします。

◆新しい「奈良の朝ごはん」3つのポイント



1. 四季折々の自然の恵み「奈良県産食材」

春夏秋冬の変化に富んだ地で育まれた奈良県産の野菜や歴史豊かな大和の伝統野菜、旨味が自慢の「ヤマトポーク」、元気な有精卵「びよたま」など、食材にこだわったメニューをお楽しみください。



2022年4月25日 #22/002

2. 奈良の伝統食・名物料理

奈良の歴史と先人の知恵と優しさがつまった「柿の葉寿司」「三輪素麺」「奈良漬」「茶粥」、興福寺監修のもと再現した「粕汁」「精進汁」などの伝統食や、郷土料理の飛鳥鍋を豆乳でアレンジした当館名物「豆乳鍋」などがお楽しみいただけます。



柿の葉寿司



精進汁 (左)・粕汁 (右)



茶粥



3. 種類豊富な和洋バイキング

シェフがカウンターで仕上げるスペシャルティや彩り豊かなサラダ・パン、幅広い年齢層にお楽しみいただける和洋のメニューが豊富に並びます。また、季節ごとに旬の食材や彩りを生かしたメニューや、和洋の若手料理人によるアレンジメニューも登場予定です。



オードブル



季節野菜のサラダ



和食小鉢いろいろ



◆朝食リニューアル記念「特別な粕汁」が登場

～興福寺「多聞院日記」の記述を参考に醸造された油長酒造『水端（みづはな）1568』の酒粕を使用～

朝食バイキングで大変ご好評いただいている「興福寺の粕汁」は、興福寺の節分行事『追儺会（ついなえ）』で関係者へ振る舞われる『粕汁』を興福寺監修のもと再現し、2012年8月にご提供を開始してから今年で10年目を迎えます。

今回、朝食リニューアルを記念し、1719年創業の奈良県老舗蔵元である油長酒造株式会社の『水端（みづはな）1568』の貴重な酒粕を使った「特別な粕汁」が期間限定にて登場いたします。

『水端（みづはな）』は古典の中にある酒造りの記載から、当時の製造方法を読み解いて現代の日本酒醸造技術の源流を辿るブランドとして誕生しました。

『水端（みづはな）1568』は興福寺多聞院の僧侶、英俊らが書き綴った「多聞院日記」の中から1568年（安土桃山時代）の記述を参考に大甕での仕込みや現代の酒造りにも通じる三段仕込みといった技法を用いて再現した希少なお酒です。ほかでは味わうことのできない貴重な酒粕で作る粕汁をぜひこの機会にご賞味ください。

今後も奈良県内の酒蔵との「特別な粕汁」企画を検討していますのでどうぞご期待ください。



2022年4月25日 #22/002

◆朝食バイキング「奈良の朝ごはん」概要◆

【期 間】2022年4月29日（金・祝）より通年

【時 間】7：00～9：30

【場 所】ホテル日航奈良3階「セリーナ」、ほか

【料 金】大人3,000円 / 小学生1,600円 / お子様（4歳～未就学児）800円

※いずれも消費税・サービス料込

【お問い合わせ】0742-35-6621（レストラン予約）

◆「特別な粕汁」概要◆

【期 間】2022年4月29日（金・祝）から6月中旬までを予定。酒粕が無くなり次第提供終了。

【形 式】バイキング形式

※特別な粕汁の提供期間には、通常の粕汁のご提供はございません。

※ご宿泊者以外のお客様もご利用いただけます。

※季節や食材の入荷状況によりメニュー内容を変更させていただく場合がございます。

お手数ですが最新メニュー情報はホテル公式サイトをご確認ください。

※お正月期間のご朝食はメニュー、料金共に通常と異なります。

※今後の情勢により、営業時間、提供方法などが変更となる場合がございます。

※写真はイメージです。

■油長酒造株式会社について

奈良県御所市に本拠を置く1719年創業の奈良酒の老舗蔵元。『風の森』ブランドでは無濾過・無加水にこだわる製法を続け、前衛的な酒造りを志す。『水端（みづはな）』ブランドでは日本酒醸造技術の源流を辿る。

■興福寺について

平城京遷都（710年）とともに、藤原不比等が創建した1300年の歴史をもつ日本屈指の名刹。法相宗の大本山で、古都奈良の文化財として世界遺産に登録。「国宝阿修羅像」や「国宝千手観音菩薩像」など、多数の国宝を有し、代表的な建築物である五重塔は古都奈良のシンボルとして存在感を放つ。

■ホテル日航奈良について

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、興福寺や春日大社・奈良公園までも徒歩圏内という好立地。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.nikko-nara.jp

■報道機関からのお問い合わせ先

営業企画 広報担当：南、中村 Tel：0742-35-8831 Fax：0742-35-6868 E-mail：pr@nikkonara.jp

画像をご希望の方はどうぞ遠慮なくお申し出ください。データをお送りいたします。

