

正倉院展がはじまる秋に、奈良の食材を活かした中国料理を堪能

奈良ロイヤルホテル別館「中国料理 沙山華(さざんか)」

10月11日 リニューアルオープン

新コンセプト「古(いにしえ)の旅路が導いた奈良の恵みを紡ぐ中国料理」



「玄武(げんぶ) 20,000円」料理長の技巧を尽くした沙山華特選コース

平城京にほど近い、赤レンガの趣ある迎賓館、株式会社奈良ロイヤルホテル（所在地：奈良県奈良市法華寺町254の1番地 代表取締役：東 正教）が運営する「中国料理 沙山華」は2025年10月11日（土）にリニューアルオープンします。新しいコンセプトは、「古(いにしえ)の旅路が導いた奈良の恵みを紡ぐ中国料理」。奈良ならではの食材や季節の恵みを生かした料理で、皆さまをお迎えいたします。

■ 背景

2025年2月より Think Globally, Act Locally を基本理念とする株式会社ワールド・ヘリテイジのグループ（株式会社ワールド・ヘリテイジは人間国宝第一・富本憲吉の生家をリニューアルした「うぶすなの郷 TOMIMOTO」やホテルアジュール・奈良を運営）となりました。

■ 新しい魅力と取り組み

今回のリニューアルでは、奈良の恵みを味わう大和肉鶏やヤマトポークを使用した酢豚をご用意いたしました。特に、希少な奈良の食材を取り入れた最上級コース「玄武」(20,000円)では、奈良県御所市の葛城山麓で飼育された合鴨「倭鴨(やまとがも)」を使用し、料理長が数日かけて仕込んだ自家製北京ダックを味わえます。また中国茶やワインのマリアージュも取り揃え、料理の魅力を一層引き立てます。レストランは、長年親しまれてきた中華円卓式掘り炬燵の個室を着物の方やビジネスの接待などでもご

利用しやすいテーブル・椅子席へと刷新しました。庭園に囲まれた日本家屋の建物は、和の趣を大切に
した空間設計で、静かで上品な雰囲気演出。どの個室からも日本庭園を眺めながら、季節の移ろい
を感じることができます。

さらに今後は、大和茶など奈良の食材や生産者との協力を深め、地域の特産品を積極的に取り入れるな
ど、奈良の食の魅力をより伝えられるよう、地域との連携を強化していきます。

《オフィシャルコースメニュー》



「白虎（びゃっこ） 8,000 円」

コース一覧

- ・「白虎（びゃっこ） 8,000 円」メイン料理や麺・飯料理が選べるコース。
- ・「朱雀（すざく） 12,000 円」前菜からデザートまでフカヒレづくしのコース。
- ・「青龍（せいりゅう） 15,000 円」北京ダックやフカヒレなど定番の中国料理が楽しめるコース。
- ・「玄武（げんぶ） 20,000 円」料理長の技巧を尽くした沙山華特選コース。

《ドリンク》

季節を感じる桃のお茶や味わい深い鉄観音茶など料理に合わせた中国茶とのマリアージュや、ソムリエ
セレクトのワインとのマリアージュもご用意しております。



中国茶のマリアージュ



ワインのマリアージュ

《ランチ限定》

「彩り中華コース」では沙山華オリジナルの麻辣湯（マーラータン）が選べます。「創作中華ランチコース」は、毎月ごとに料理長の考案したテーマが楽しめるコースです。



「彩り中華コース 3,000 円」



「創作中華ランチコース 3,800 円」

■オープン記念キャンペーン

オープン記念として、2 つの特典をご用意いたしました。

- ① 2025 年 11 月 30 日までに、奈良ロイヤルホテルの沙山華の公式予約サイト
(https://booking.ebica.jp/web/sv/plan_search/e020071701/28373?isfixshop=true)
経由からご予約していただくと、コース料金 10%割引でご利用いただけます。
- ② ランチ・ディナーをご利用いただいたお客様に先着 200 名様に安徽省祁門縣（あんきしょうきもんけん）の中国茶で、世界三大紅茶の 1 つと言われ、渋みの少ないスモーキーな香りが特徴の祁門紅茶（キーマンこうちゃ）をプレゼントします。

■秋の正倉院展と中国料理を楽しむ宿泊プラン（1泊2食付き）

奈良の秋を彩る正倉院展の入場券と、「中国料理 沙山華」の夕食を組み合わせた、特別な宿泊プランをご用意いたしました。歴史と味覚、ふたつの奈良を楽しむ特別なひとときをお楽しみください。

ご予約方法：奈良ロイヤルホテル公式 WEB サイト または お電話 0742-34-1131

(https://tripla.worldheritage.co.jp/booking/result?code=01932e0f-80ec-7f78-a0c0-6c6f04bb9ffb&is_including_occupied=true&hotel_plan_code=12562828)

第 77 回 正倉院展（奈良国立博物館）

期間：令和 7 年 10 月 25（土）～11 月 10 日（月）

■「中国料理 沙山華」について

<コンセプトストーリー>

唐の都・長安を映した平城京にほど近い、奈良ロイヤルホテル別館「中国料理 沙山華」。1300 年前、国内外の多くの賓客をもてなした平城京の精神を受け継ぐ迎賓館として、和の趣の中で大陸の味わいを堪能いただけます。「和」と「中華」の融合をテーマに、心を込めておもてなしいたします。

■基本情報

【所在地】〒630-8001 奈良県奈良市法華寺町 254-1 奈良ロイヤルホテル別館
【営業時間】ランチ：11:30～14:30 (L.O.14:00)、ディナー：17:30～21:00 (L.O.20:00)
【席数】全 140 席、1F テーブル席 46 席 個室 5 室 (定員 8 名×2 室、定員 12 名×3 室)。個室
料金：定員 8 名 4,400 円、定員 12 名 6,600 円 2F：宴会 42 席
【ご利用シーン】お祝い、ご家族との記念日、ビジネス・接待、奈良旅行など
【駐車場】収容台数 230 台 (レストランご利用者は 4 時間まで無料)
【定休日】月・火曜日
【ご予約・お問い合わせ】電話：0742-34-1136 (沙山華：受付時間 10:00-18:00)
ホテルウェブサイト：<https://nara-royal.co.jp/contact/>

《料理長紹介》



西本 浩平 (にしもと こうへい)

【経歴】1967 年 兵庫県出身 食への好奇心から料理人を志す。中国に何度も赴き、本場の味と技を身につける。食材本来の持ち味を大切にし、淡い味わいの中に奥行きを感じる料理を目指している。

兵庫県神戸市 北京楼、大阪府 プラザパリス北京、兵庫県神戸市 八仙閣、兵庫県神戸市 喜鮮菜館を経て、奈良ロイヤルホテル「中国料理 沙山華」へ。沙山華は開業時から調理場に立ち続けている。

■奈良ロイヤルホテルについて

所在地	〒630-8001 奈良県奈良市法華寺町 254-1
アクセス	近鉄新大宮駅から徒歩約 10 分/JR 奈良駅・近鉄奈良駅より車で約 10 分
館内施設	ホテル (131 室)、レストラン (日本料理「竹の家」・洋食「レストラン・ラウンジ 扇滝」・「中国料理 沙山華」・朝食ビュッフェ)、会議宴会場 (19 タイプ、最大収容人数 820)、天然温泉大浴場・サウナ
駐車場	収容台数 230 台 (レストランご利用者は 4 時間まで無料)

■ワールド・ヘリテイジについて

株式会社ワールド・ヘリテイジは 2000 年より、奈良・大阪で宿泊、観光施設を運営し、地域文化を尊重し地域の観光振興のために事業活動をしてきました。2024 年 12 月に株式会社奈良ロイヤルホテルの全発行済株式を取得し、子会社化しました。奈良に地盤のある当社が運営することにより、観光業における奈良の地域活性化を促進し、両社の強みを活かした相乗効果を発揮することを目指しています。

＜資料に関してのお問合せ先＞

株式会社奈良ロイヤルホテル マーケティング：松川 真由

TEL：0742-34-1131 (代表) MAIL：m-matsukawa@worldheritage.co.jp