

報道関係各位

2024年3月28日
株式会社奈良ホテル

奈良県酒造組合 3蔵元の日本酒と特別プレートで春の訪れを味わう

日本酒と和食のマリアージュを楽しむ日本料理「花菊」の人気イベント
「奈良酒飲み比べを楽しむ会」開催について

開催日：2024年4月21日（日） 12：00～13：30

株式会社奈良ホテル（奈良市高畑町1096、代表取締役社長：原田 隆太）は、定期イベントとしてご好評をいただいている「奈良酒飲み比べを楽しむ会」を日本料理「花菊」にて2024年4月21日（日）12：00より開催いたします。

「奈良酒飲み比べを楽しむ会」は、清酒発祥の地である奈良県の3蔵元のお酒と和食のマリアージュを楽しむ、日本料理「花菊」の人気イベントです。イベント当日は、各蔵元の代表者様やSAKE DIPLOMA(酒ディプロマ)の資格をもつ当社スタッフによるお話を交えてお食事をお楽しみいただけます。

主役となる奈良酒は、穏やかな香りと爽やかでキレのある軽やかな味わいを兼ね備えた梅乃宿酒造の「梅乃宿 純米吟醸」や、旨味と酸味のバランスが抜群な河合酒造の「出世男」、金剛山系の伏流水で仕込み、旨みがあってキレのよい葛城酒造の「百楽門」の3銘柄をご用意いたします。

お料理は日本料理「花菊」のシェフが日本酒に合わせて考案したイベント限定の特別メニューを、奈良ホテルの燈籠の刻印が入ったプレートに載せてご用意。筍や浅利などの食材を使用し、季節感あふれる内容でご提供いたします。中でも、「帆立ときゃべつ桜風味練玉焼き」は後味に桜の香りがふわっと残る、春の訪れを感じられる一品です。

蔵元の方と実際に会って日本酒とお食事のマリアージュを楽しめる貴重なお食事時間を、この機会にぜひご堪能ください。



※写真はすべてイメージです。

■「奈良酒飲み比べを楽しむ会」詳細

- ・開催日 2024年4月21日(日) 12:00~13:30 (11:45より受付開始)
- ・店舗 日本料理「花菊」
- ・料金 お一人様 8,000円
- ・ご予約 TEL. 0742-24-3044 (レストラン予約 9:00~17:00) または WEB 予約

※ 表示価格はサービス料(10%)と税金が含まれています ※各種割引・ポイント付与対象外

奈良県酒造組合 3蔵元の奈良酒を飲み比べ



- 「梅乃宿 純米吟醸」梅乃宿酒造(葛城市)
- 「出世男」河合酒造(橿原市)
- 「百楽門」葛城酒造(御所市)

※日本酒は各銘柄 90cc をご用意いたします。

※仕入れにより日本酒の銘柄が変更になる場合があります。

日本酒によく合うこの日ならではの特別プレート



【冷菜】

- ・海老とじゃが芋素麺仕立て ・浅利と大和まなお浸し
- ・筍とするめ烏賊木の芽味噌和え ・鰻柳川新丈
- ・焼霜鯛サラダ仕立て ・炙り寒鱈酢炙 ・鱧南蛮漬
- ・炙り生ハムカプレーゼ風

【温菜】

- ・みつせ鶏つみれ照り焼き ・白魚アスパラカダイフ揚げ
- ・道明寺あられ揚げ ・国産牛味噌漬焼き
- ・よもぎ麩田楽 ・帆立ときゃべつ桜風味練玉焼き
- ・浅利混ぜご飯一口おにぎり

【酢の一品】

- ・三輪そうめん 温麺

※仕入れ状況により料理内容や産地等が変更になる場合がございます。

JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。詳しくは、下記 URL よりご覧ください。（本イベントは各種割引・ポイント付与対象外です。）

■JR ホテルメンバーズ：<https://www.jrhotel-m.jp/app/>

■WESTER ポイント：https://wester.jr-odekake.net/wester_app/



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社奈良ホテル 営業企画課

TEL：0742-24-1151 FAX：0742-24-0255 担当 津川・山本

E-mail: kikaku@narahotel.co.jp

株式会社奈良ホテル

〒630-8301 奈良市高畑町 1096 <https://www.narahotel.co.jp>