

2024年12月27日

報道関係各位

株式会社奈良ホテル

ユーハイムとのコラボ企画第三弾！115年の技が魅せる苺尽くしのアフタヌーンティー

「奈良ホテル×ユーハイムコラボアフタヌーンティー～苺～」発売について

販売期間：2025年1月8日（水）～3月31日（月）まで

株式会社奈良ホテル（奈良市高畠町1096、代表取締役社長：原田 隆太）は、奈良ホテル創業115周年を記念して、同じ創業年である株式会社ユーハイムとコラボレーションした「奈良ホテル×ユーハイムコラボアフタヌーンティー～苺～」をメインダイニングルーム「三笠」にて2025年1月8日（水）～3月31日（月）の期間限定で販売いたします。

待ちわびていた苺のシーズンがついに到来。今年のいちごアフタヌーンティーのメニューは、ユーハイムとのコラボメニューも加わり、バージョンアップした内容でご提供いたします。

スイーツはパティシエ厳選のスイーツと合わせて、フレッシュな苺の食べ比べもご用意いたします。個性豊かな品種の苺を食べ比べ、お気に入りの品種をお探しください。ティースタンドの下段には、原材料にこだわり、素材の味を活かしたユーハイムオリジナルのお菓子と、ホテルシェフがユーハイムの商品をアレンジしたコラボメニューが並びます。その中でも、ユーハイムバウムにフレッシュな生クリームと苺をサンドした「バウムクーヘンショートケーキ仕立て」は、苺の甘みとバウムクーヘンの上品な味わいが楽しめる一品です。

さらに、ユーハイムの代名詞であるバウムクーヘンは、ドイツ伝統のカット方法で目の前で切り分け、より一層美味しくお召し上がりいただけます。ホテルスタッフが心を込めてご提供する特別なカット方法でのバウムクーヘンをぜひご堪能ください。

ホテルシェフ自慢のセイボリーは4品すべてに苺を使用いたしました。苺の爽やかな酸味と牛肉の旨味がマッチした「苺香る牛肉の赤ワイン煮込み」や、生ハムの塩味と苺の組み合わせが癖になる「苺、生ハム、奈良漬けクリームチーズのタルト」など、苺の特徴を活かしたメニューをお楽しみいただけます。

ユーハイムと奈良ホテルの115年の技が魅せる苺尽くしのアフタヌーンティーをこの機会に是非、ご賞味ください。



■ 「奈良ホテル×ユーハイムコラボアフタヌーンティー～苺～」詳細

- ・期 間 2025年1月8日（水）～3月31日（月）
- ・店 舗 メインダイニングルーム「三笠」
- ・時 間 11:30～13:00 30食、13:30～15:00 30食 ※前日17:00までの予約制
- ・料 金 8,500円 ※表示価格はサービス料と税金が含まれています。
- ・ご 予 約 TEL. 0742-24-3044 (レストラン予約 9:00～17:00)

アフタヌーンティー メニュー



【セイボリー】

- ・苺、生ハム、奈良漬けクリームチーズのタルト
- ・苺香る牛肉の赤ワイン煮込み
- ・じゃがいもと苺のポタージュ
- ・ツナと苺とキュウリのサンドウィッチ

【スイーツ】

- ・苺の食べ比べ
- ・ラズベリーマカロン
- ・苺のタルト
- ・抹茶パンナコッタ
- ・ノンアルコールスパークリングワインゼリー
- ・シナモンショコマース【ユーハイム 純正バター・パウンドケーキ（ショコケーキ）使用】
- ・バウムクーヘンショートケーキ仕立て【ユーハイム ユーハイムバウム（プレーン）使用】
- ・ユーハイム ユーハイムバウム（ショコレート）
- ・ユーハイム 純正バター・パウンドケーキ2種
- ・ユーハイム テーゲベック（チーズ）

※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。

※追加料金1,000円（税金・サービス料込み）にてスパークリングワインを1杯ご用意いたします。

ユーハイムについて

ユーハイム
Tuchheim

ユーハイムは、日本で最初にバウムクーヘンを焼いた創業者、カール・ユーハイムの意志を受け継ぎ、1909年の創業以来、純正自然のお菓子作りを続けてきました。素材と製法にこだわり、副材料もなるべく手作りを心がけ、食品添加物を使わずに仕上げる「／0」のお菓子には、ユーハイムが誇る職人たちの技術と経験が活きています。本場ドイツで認められた職人たちが一層ずつ丁寧に焼きあげるバウムクーヘンは、ユーハイムを代表するお菓子です。時代に合わせて変わり続ける本物のおいしさをどうぞお楽しみください。

奈良ホテル創業 115 周年記念について
■115 周年記念ロゴ


2024 年 10 月 17 日（木）に創業 115 周年を迎えるにあたり、2024 年 4 月から 2025 年 3 月までを創業 115 周年アニバーサリーイヤーとし、「創業 115 周年プロモーション」を開催。

私達は、115 周年を『過去を振り返るだけではなく、未来への希望と期待を込めた特別な節目』ととらえ、115 周年イヤーのシンボルを常に回転し進む力の象徴である「動輪」とし、感謝を込めたプランやイベントを企画いたします。

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、たまたまポイントは対象施設にてご利用いただけます。詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。


とレストランと宴会場の空き状況が WEB でご確認いただけるようになりました

■レストラン：空席状況のご確認、当日の WEB 予約が可能です。

■宴会場：ご希望日・形式・ご利用人数の入力でご確認いただけます。

詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。

【レストラン空席状況】

【宴会場空き状況】

■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 奈良市高畠町 1096

TEL:0570-66-6088 FAX: 0742-23-5252 <https://www.narahotel.co.jp>