

迎春おせち 二段重

一の重

興福寺監修

「精進おせち」

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ております。

- | | |
|--------|--------|
| ■ 昆布巻 | ■ 紅差梅 |
| ■ 梅人參 | ■ 叩牛蒡 |
| ■ 竹 蓆 | ■ 菊花蕪 |
| ■ 蓮 根 | ■ 柚子柿巻 |
| ■ 海老芋 | ■ 若 桃 |
| ■ 慈 姑 | ■ 高野豆腐 |
| ■ 葉付金柑 | ■ 奉書巻 |
| ■ 黒 豆 | ■ 初 神 |
| ■ 栗金団 | ■ 梅大根 |
| ■ 紅白膾 | ■ 寿椎茸 |
| ■ 筍 | |

計二十一種

二の重

ホテル日航奈良

「オリジナルおせち」

ホテル日航奈良 和処「よしの」で毎年元旦にご提供しているおせち膳をアレンジいたしました。

- | | |
|---------|----------|
| ■ 海 老 | ■ 蟹 爪 |
| ■ 蛸旨煮 | ■ 松笠烏賊 |
| ■ 数の子 | ■ 和牛味噌漬 |
| ■ 田作り | ■ いくら醤油漬 |
| ■ 煮 貝 | ■ 蟹錦紙巻 |
| ■ 伊達巻 | ■ 鰯照焼 |
| ■ 紅白蒲鉾 | ■ 子持鮎 |
| ■ 銀鱈西京 | ■ 公魚甘露 |
| ■ 鯛袱紗 | ■ 貝柱照焼 |
| ■ 錦玉子 | ■ 龍皮昆布 |
| ■ 狭腰きずし | |

計二十二種

ホテル日航奈良

迎春おせち

予約制
30食
限定

二段重[3~4人前] 35,000円(消費税込)

One Harmony会員ご優待価格 32,000円(消費税込)

特 典 ホテル日航奈良オリジナル「招福味噌」1パック

ホテルの朝食で人気の興福寺粕汁を
ご家庭でも簡単にお楽しみいただける出汁入りお味噌。

ご予約

電話予約

和処「よしの」 0742-35-5819

または、店舗にて受付

ご予約受付

2025年9月12日(金) 12:00~
12月11日(木) 20:00

※ご予約の変更・キャンセルは、12月11日(木)まで。
それ以降の変更・キャンセルはご容赦ください。
※お支払いは、お渡し時。
現金、クレジットカード、QRコード決済、交通系ICカード決済、JALクーポン

お渡し日時と場所

2025年12月31日(水) 11:00~17:00

ホテル日航奈良3F 和処「よしの」店頭にてお渡し。

ホテル日航奈良

ご予約・お問い合わせ

3F 和処「よしの」 TEL.0742-35-5819

〒630-8122 奈良市三条本町8-1

JR奈良駅西口直結 近鉄奈良駅より徒歩12分 www.nikkoara.jp

※料理内容は食材の入荷状況により変更する場合がございます。予めご了承ください。※写真はイメージです。

世界遺産 興福寺

710年に創建された『興福寺』は藤原氏の氏寺で、東金堂をはじめとした国宝・重文の堂塔が並び、数多くの至宝が伝わる古刹です。2018年には伽藍の中心となる中金堂が本格再建され、国宝館には阿修羅像など、興福寺の歴史を物語る仏像が多数安置されており、多くの参観者でにぎわっています。古都奈良の代表的な建造物である五重塔は約120年ぶりに大規模な修理がおこなわれています。

