

PRESS RELEASE

2024年7月10日

【JW マリオット・ホテル奈良】

## JW マリオット・ホテル奈良が贈る国際料理を味わう新たな食の旅 「Gastronomy Escape～世界の美食の旅へ～」を開始

第一弾はスパイスたっぷりの世界の肉尽くしブッフェ

「シルクロードのスパイス旅行」を開催

世界で最も優れたホテルを格付けする米国のトラベルガイド「フォーブス・トラベルガイド」でJW マリオットのブランドとして世界初の4つ星を2年連続で獲得したJW マリオット・ホテル奈良（所在地:奈良県奈良市三条大路1丁目1-1、総支配人:クリストファー・クラーク）は、当ホテル1階のオールデイダイニング「シルクロードダイニング」にて、国際料理を味わう新たな食の旅を提供する取り組み「Gastronomy Escape～世界の美食の旅へ～」を開始いたします。第一弾として、2024年8月10日、芳醇なスパイスで風味仕上げた肉料理を中心に、魚介から野菜まで世界各国の多彩なメニューをご堪能いただける一夜限りのブッフェ「シルクロードのスパイス旅行」を開催いたします。



コロナ禍が落ち着きを見せた一方で、円安や物価高により、海外旅行へなかなか行きづらい昨今の状況を踏まえ、当ホテル1階のオールデイダイニング「シルクロードダイニング」では、日本にいながら西洋と東洋・現在と過去が交差するシルクロードの味覚を味わう新たな食の旅「Gastronomy Escape～世界的美食の旅へ～」を開始いたします。

第一弾として、当時の貴重な交易品「スパイス」を使用した世界の肉料理をお楽しみいただける一夜限りの豪華なブッフェ「シルクロードのスパイス旅行」を企画いたしました。ゲストの皆様には「食」を通じて壮大なシルクロードを旅しているかのような没入体験をご提案いたします。

メニューは、「羊のもも肉のロースト ニンニク ハーブ 香味野菜ソース」、「ローストビーフ レホール グレービーソース 塩 粒マスタード ワサビ」、「肉ピッツア チキン スパイスポークミート」等、香り高いスパイスで味付けした様々な肉料理のほか、今回はシェフがテーブルを回り、熱々をサーブする「シュラスコ」をご用意いたします。会場に備えたオープンキッチンでライブ感溢れるシェフの調理パフォーマンスをご覧いただきながら、目、鼻、舌、耳で心ゆくまで肉料理をご堪能いただけます。

その他、スープに浸した中央アジアの麺料理「シルクロードラグマン ノードル」や中東の香辛料ハリッサを使った「奈良豆腐とハリッサのアラブ風マーボー豆腐」、「スモークサーモンとポテトのトルコ風」等、異国情緒あふれる世界各地のメニューをご用意いたします。

JW マリオット・ホテル奈良が提案する新しい食の旅、「シルクロードのスパイス旅行」の詳細は以下のとおりです。

日時：8月10日（土）18:00～20:00

料金：大人/12,900円込々 子ども/6,450円（6-12歳）※税サ込

場所：1F シルクロード ダイニング

ご予約：WEBサイト

URL：<https://www.silkroaddining.jw-marriott-nara.com/groups>

#### メニュー例

※季節や仕入れの状況により変更となる場合がございます。

#### <前菜>

汲み上げ湯葉のカクテル 出汁ジュレ

枝豆のジュレとジャガイモのヴィシソワーズスープ

スモークサーモンとポテトのトルコ風

牛肉とタマゴのピリ辛アジアンスラダ  
リゾーニのイタリアンスラダ  
淡路島玉葱のロースト 正倉院のスパイス 奈良醤油  
スチームチキンと九条ネギ 四川山椒ソース  
漬けマグロと山芋 山葵和風ソース  
フルーツとイタリアンコッパ  
モッツァレラチーズとトマトのブリュスケッタ  
ハマチのタタキ おろしソース  
海の幸のサラダ プロヴァンス風  
彩野菜のピクルス

#### <スペシャルディッシュ>

ローストビーフ レホール グレービーソース 塩 粒マスタード ワサビ  
羊のもも肉のロースト ニンニク ハーブ 香味野菜ソース  
国産ポークしゃぶしゃぶ 水菜 紫大根 人参 エノキ ピリ辛ごまソース  
シルクロードラグマン スードル  
肉ピッツア チキン スパイスポークミート  
ローストビーフ手こね寿司 ミニ丼

#### <ウェスタンフード>

ハンバーグ煮込み チェダーチーズ デミソース  
ブルドポークミニバーガー キャベツ マスタード  
グリルチキン ハーブ マッシュルームソース

#### <アジアンフード>

牛肉の韓国風スープ  
チキンと野菜の焼き飯ナシゴレン  
3色パプリカと豚肉の細切りカキソース炒め  
奈良豆腐とハリッサのアラブ風マーボー豆腐  
エスニック風唐揚げ スウィートチリ レモン 香菜  
シルクロード牛スジスパイスカレー

#### <スイーツ>

奈良県産苺のショートケーキ  
タルトショコラ  
ラズベリーマカロン  
チェリーヨーグルトパンナコッタ  
ドライフルーツバウンドケーキ

## ピスタチオチョコレートカノーリ

### JW マリオット・ホテル奈良について

JW マリオット・ホテル奈良は、奈良県で初となるインターナショナルブランドのラグジュアリーホテルとして誕生しました。16室のスイートを含む158室の客室には天然素材を多く用い居心地の良さと安らぎを演出しています。また、館内のオールデイダイニング「シルクロード ダイニング」、鉄板焼、寿司、会席からなる日本料理「校倉」では、奈良県産の食材を始めとした全国からの選りすぐりの食材をお楽しみいただけます。ロビーラウンジ・バー「フライング スタッグ」では、本格的なアフタヌーンティーを提供する一方、経験豊富なバーテンダーによるカクテルやウィスキーなどもお楽しみいただけます。また、館内には、24時間ご利用いただけるフィットネスセンター、屋内スイミングプールのほかマッサージ、ジャグジー、フェイシャルトリートメントを体験頂けるスパ(ペアルーム1室を含む4室のトリートメントルーム、サウナ、スチームルームなど)を併設しており、リラックスした時間をお過ごしいただけます。また、様々な用途にご利用いただけるボールルームと4つのマルチレイアウトのミーティングルームを備えており、ご要望に合わせたイベントやウェディングなど特別な行事等にご利用頂けます。JW マリオット・ホテル奈良に関する詳細は、<http://jwmarriott-nara.jp> よりご覧いただけます。

### JW マリオット・ホテル&リゾートについて

JW マリオットは、マリオット・インターナショナルが展開するラグジュアリーブランドのひとつで、受賞歴のあるホテルの数々や素晴らしいリゾートロケーションを世界中に誇ります。マインドフルネスの考えにインスピレーションを受けた JW マリオットは、ゲストが一緒になってあらゆる瞬間を最大限に体験することを促すプログラムとオファーを通じ、心に自身を見つけ、身体に栄養を与え、そして精神的に活力をみなぎらせることで、心と身体が一体となって感じられることに集中できるようデザインされた、安眠の地となっています。現在 JW マリオットは、世界各地 30 を超える国と地域に 100 軒以上のホテルを展開しており、心身を満たされた状態でいられ、有意義なつながりを育み、心を養う手助けをする体験を求め、洗練されたマインドフルな旅行者に応えます。最新情報は、ウェブサイト、[Instagram \(@jwmarriothotels\)](#)、および [Facebook \(@JWMarriott\)](#) をご覧ください。JW マリオットは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである [Marriott Bonvoy™](#) (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](#) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](https://MarriottBonvoy.marriott.com) をご覧ください。

### <当リリースに関する問い合わせ先>

JW マリオット・ホテル奈良 PR 事務局 (アビアレップス株式会社内)

TEL : 03-6261-5733 E-mail : [JWNARA-PR.japan@aviareps.com](mailto:JWNARA-PR.japan@aviareps.com)

担当 : 四條、川島