

『興福寺伝統の精進汁を朝食でご提供』

ホテル日航奈良（奈良市三条本町8-1 総支配人 津秦幸生）では、2016年4月1日（金）より、“興福寺の精進汁”を再現し、ホテルの朝食でご提供することになりました。

奈良の興福寺では三ヶ日、諸堂御仏前にお供えた供物を正月四日に下供（てつく）します。下げた供物は、松ノ内の間、住職以下、一山の皆で食べる習慣があります。今回は興福寺僧に監修いただき、その際作られる“精進汁”の味を特別に再現いたしました。

“精進汁”は、昆布のみで出汁をとり、厚揚げ、白菜、大根、金時人参などが入った具たくさんの味噌汁。野菜の甘みがとけ出した優しい味が特徴です。長きにわたり興福寺のお台所で受け継がれてきた味を、奈良旅の朝にどうぞお召し上がりください。

【興福寺 精進汁の提供開始】

2016年4月1日（金）より

提供場所：朝食会場（3F セリーナ 又は 宴会場）

※興福寺の精進汁、または、興福寺の粕汁のいずれかを提供しています。季節により具材が変わります。

【朝食について】

朝食時間 07:00～09:30

朝食料金 お一人様 2,000円／お子様 1,000円（税サ込）



精進汁イメージ

◇ホテル日航奈良について◇

ホテル日航奈良は、2005年7月1日に三井ガーデンホテルからリブランド開業。330室の客室、大小8つの宴会場、レストランなどを完備する奈良最大級のホテル。JR奈良駅直結で、東大寺や奈良公園など観光地までも徒歩圏内という便利な立地。東側の客室からは若草山や興福寺の五重塔などが望める。

住所：630-8122 奈良市三条本町8-1 最寄駅：JR奈良駅西口直結・近鉄奈良駅より徒歩12分
URL：<http://www.nikko-nara.jp>



《報道機関からのお問い合わせ先》

広報担当 高場 順子（タカバ ジュンコ）Tel：0742-35-8831 Fax：0742-35-6868 E-mail：pr@nikkonara.jp
画像をご希望の方は遠慮なくお申し出ください。データをお送りいたします。