



【ノホテル奈良】春の訪れとともに、奈良が育んだ旬の食材で彩るランチ・ディナーbuffetや待望のストロベリーアフタヌーンティーを開催！

「ノホテル奈良」(所在地：奈良県奈良市)は、2025年3月1日(土)から2025年5月31日(土)まで、1Fレストラン「トラットリア・ポンテ 奈良」で、地元の旬の味覚をふんだんに盛り込み、見た目にも華やかなお料理をお愉しみいただけるbuffetを開催いたします。

春の奈良を彩る佐保川の桜並木沿いに位置する「ノホテル奈良」。佐保川沿いは、約1,000本の桜が咲き誇る奈良でも屈指の桜の名所として知られています。心を癒す桜を愛でながら春の味覚を存分に味わい、お友達やご家族とのひとときに花を咲かせませんか？

奈良の春を味わう贅沢ランチbuffet

佐保川の桜をイメージし、桜の風味を取り入れた「奈良原木椎茸と桜のソテー」やサクッと軽やかな「魚介のフリット 桜風味」、菜の花のほろ苦さが絶妙な「アサリと菜の花のトマトパスタ」など、この季節だからこそ味わえる味覚の数々を取り揃えました。

自家製ヤマトポークのサルシッチャとフリアリエツリ

奈良育ちの大和ポークの自家製サルシッチャと、春の味覚の菜の花を贅沢にのせた限定ピザ。ジューシーな肉の旨みと菜の花のほろ苦さが絶妙なバランス。香ばしく焼き上げた生地とともに、奈良の春の恵みをお楽しみください。

春野菜のオルトラーナ

奈良の大地が育んだ春の大和野菜をたっぷりのせた、ヘルシーな菜園ピザ。野菜本来の甘みとシャキシャキ食感が楽しめる、春限定の一枚です。彩り豊かな奈良の恵みを存分にご堪能いただけます。



Press release

スイーツだって奈良づくし

デザートには、日本酒「春鹿」の芳醇な香りが広がる「春鹿のジュレ」や、奈良の酪農文化が生んだ「植村牧場のパンナコッタ」を。さらに、奈良の貴重な柑橘「大和橘」が香る「ミルフィーユ 大和橘の香り」は、爽やかな春の余韻を感じさせます。人気の柿最中は、吉野柿ジャムや白餡をお好みでアレンジいただけます。ほかにも、清酒を使ったティラミスや濃厚なガトーショコラ、チーズケーキなど、ここでしか味わえないスイーツの数々をお召し上がりください。

ディナーだけの特別なメニュー

ほうじ茶の香ばしさがアクセントの「ほうじ茶香るローストビーフ 赤ワインソース」は、しっとり柔らかい食感が魅力。さらに、奈良が誇るブランド鶏を使った「大和肉鶏の炭火焼き その肝のソース」や、じっくり煮込んだ「子羊とインゲン豆のトマト煮込み」もご用意しました。

大和肉鶏の炭火焼き その肝のソース

奈良が誇る大和肉鶏を、炭火で丁寧に焼き上げることで、皮はパリッと香ばしく、身はジューシーで柔らかく仕上げました。さらに、その肝を使って特製ソースを作り、鶏肉に絡めることで、深い旨みが絶妙なバランスに。肉本来の旨味を引き立てるソースが、ひと口ごとに広がります。



白魚とポツタルガのパスタ

イタリアの高級食材ポツタルガと、旬を迎えた新鮮な白魚を贅沢に使用したオイルパスタ。ポツタルガの深いコクと風味が、白魚の繊細でほんのり甘く、一口ごとに広がる深い味わいと、後を引く余韻が魅力。シンプルながらも洗練された一皿です。



【ランチbuffet 開催概要】

期間：	2025年3月1日(土)～2025年5月31日(土)
ランチ時間：	11:30～14:00 (ラストオーダー 13:30)
ランチ料金：	大人 ¥3,520 / お子様(小学生) ¥1,760 / 未就学児無料
メニュー 一例：	奈良原木椎茸と桜のソテー / 春キャベツのヴァポレ / 魚介のフリット 桜風味 / 高原トマトのガスパチョ / 自家製ヤマトポークのサルシッチャとフリアリエッリ / 春野菜のオルトラーナ / アサリと菜の花のトマトパスタ / ほうじ茶香るローストビーフ 赤ワインソース(平日のみ) / 子羊とインゲン豆のトマト煮込み / 春鹿のジュレ / 植村牧場のパンナコッタ / ミルフィーユ 大和橘の香り / 高原トマトのカプレーゼ 発酵セロリ塩 / ブロccoli アンチョビ風味 / NOVOTEL ポテトサラダなど / 大和大鉄砲豆のフムス / 桜エビとカブのアーリオオーリオ パルミジャーノ / 大和ポークのカレー / 奈良漬けのパスタ / トマトのマルゲリータ / クワトロフォルマッジ 奈良漬け・あまづらシロップ / 発酵ジャガイモのピザ ー木まじめー / 大和牛 ヤマトポークのハンバーグ(週末のみ) / 柿最中(白餡・吉野柿ジャム・生クリーム) / 清酒のティラミス / スピルリナフルーツカクテル / ガトーショコラ / チョコレートケーキ / ストロベリーケーキ / レアチーズケーキキャラメル / アイス 各種 / ガトーフランボワーズ / *キッズメニューあり

Press release

【ディナーbuffet 開催概要】

期間：	2025年3月1日(土)～2025年5月31日(土)
ディナー時間：	17:00～21:30 (ラストオーダー 21:00)
ディナー料金：	大人 ¥6,600、お子様(小学生) ¥3,300、未就学児無料 * 食べ放題+ソフトドリンク飲み放題(制限時間 120分、90分ラストオーダー)が含まれます。 * 飲み放題(アルコールドリンク) ¥3,300 で別途追加いただけます。
メニュー一例：	奈良原木椎茸と桜のソテー / 春キャベツのヴァポレ / 魚介のフリット 桜風味 / 高原トマトのガスパチョ / 自家製ヤマトポークのサルシッチャとフリアリェリ / 春野菜のオムレツ / アサリと菜の花のトマトパスタ / ほうじ茶香のローストビーフ 赤ワインソース(平日のみ) / 子羊とインゲン豆のトマト煮込み / 春鹿のジュレ / 植村牧場のパンナコッタ / ミルフィーユ 大和橘の香り / 高原トマトのカプレーゼ 発酵セロリ塩 / ブロッコリー アンチヨビ風味 / NOVOTEL ポテトサラダなど / 大和鉄砲豆のフムス / 桜エビとカブのアーリオオーリオ パルミジャーノ / 大和ポークのカレー / トマトのマルゲリータ / クワトロフォルマッジ 奈良漬け・あまづらシロップ / 発酵ジャガイモのピザ ー木まじめー / 大和牛 ヤマトポークのハンバーグ(週末のみ) / 柿最中(白餡・吉野柿ジャム・生クリーム) / 清酒のティラミス / スピルリナフルーツカクテル / ガトーショコラ / チョコレートケーキ / ストロベリーケーキ / レアチーズケーキキャラメル / アイス 各種 / ガトーフランボワーズなど *キッズメニューあり *ディナーのみのメニュー： スモークしたヒラメ・ビーツのラヴィゴットソース / 白魚とポツタルガの Pasta / 大和肉鶏の炭火焼き その肝のソース

ご予約方法：	ノホテル奈良公式サイト、または、お電話にてご予約承ります。 ランチのご予約はこちら▼ https://www.novotelnara.com/offers/springlunchbuffet2025/ ディナーのご予約はこちら▼ https://www.novotelnara.com/offers/springdinnerbuffet2025/
--------	--

※メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございます。※写真はイメージです。

■レストラン「トラットリア・ポンテ 奈良」概要



場所： ノホテル奈良 1F

営業時間： 朝食 7:00-10:00(9:00 L.O.)

ランチ 11:30-14:00(13:30 L.O.)

ディナー 17:00-21:30 (21:00 L.O.)

座席： 122席

テーブル席、ソファ席、個室 6席 x2 室含む

“スローフード”がコンセプトのレストラン「トラットリア・ポンテ 奈良」は、ピザ窯を備えた本格トラットリア。奈良の土地に根差した食材を多く活用した、本物嗜好でありながらシンプルなイタリア料理をご用意しております。デザインコンセプトを「Upside Down Garden」に据え、奈良の穏やかな自然を物語る内装に。木の温かみを感じられるレストランで、繊細に表現される新しい奈良の味をご堪能ください。

詳細はこちら▶ <https://www.novotelnara.com/restaurants-bars/trattoria-ponte-nara/>

ついに登場！甘酸っぱい春の訪れ、莓香る贅沢ティータイム



ノホテル奈良が贈る、待望のアフタヌーンティーがついにスタート！

第一弾は、奈良が誇る高級いちご「古都華」を贅沢に味わい尽くす特別なティータイム。甘く芳醇な香りが広がる「いちごのタルト」や「いちごのジェノワ」、桜が香る「生クリームと桜のジュレ」など、春を感じるスイーツが勢揃い。

さらに、芳醇な日本酒「春鹿」を活かした「春鹿のジュレ」や濃厚でなめらかな「植村牧場のブランマンジェ」、「桜と奈良県産エディブルフラワーのクレープ」や「大和茶のパイ」など、奈良らしさを詰め込んだスイーツの数々が、ティータイムを華やかに彩ります。セイボリーには、濃厚な「奈良県産高原トマトのガスパチョと宇陀金ごぼうのフォンダン」、サクサクのカツと爽やかないちごのピクルスが絶妙な「郷ポークのカツサンド」をご用意。

お飲み物はロンネフェルトティーセレクションや奈良 井ノ倉茶園の和紅茶よりフリーフローで選びいただけます。奈良の豊かな自然が育んだ食材を使った珠玉のスイーツ&セイボリーで、心ほどける至福の時間をお届けいたします。

【ストロベリーアフタヌーンティー 開催概要】

期間：	2025年3月1日(土)～2025年4月30日(水)
時間：	14:00～17:00（14:00～、15:00～の2部制、ご利用時間90分となります。）
料金：	¥3,900 *ご予約は前日の15:00まで承っております（要予約） *上記の料金には消費税・サービス料10%が含まれています。
メニュー一例：	生クリームと桜のジュレ / トンカ豆のアングリーズ / 春鹿のジュレ / 植村牧場のブランマンジェ / いちごのタルト / いちごのジェノワ / 桜と奈良県産エディブルフラワーのクレープ / 大和茶のパイ / スコーン(桜のクロテッドクリーム) / 奈良県産高原トマトのガスパチョと宇陀金ごぼうのフォンダン / 郷ポークのカツサンド(いちごのピクルス)

予約方法：	ノホテル奈良公式サイト、または、お電話にてご予約承ります。 詳細・予約はこちら▼ https://www.novotelnara.com/offers/springafternoontea2025/
-------	--

※メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございます。※写真はイメージです。

Press release

■カフェ・バー「ソーシャルラウンジ」概要



場所： ノボテル奈良 1F

営業時間： 14:00～22:30 (L.O. 22:00)

座席： 31席

人の御縁やつながりをお願い、奈良の伝統的なモチーフ「七宝柄」の行灯が彩るソーシャルラウンジ。ゲストと地域の人々がつながり、顔を合わせられる場所です。訪れる時間帯によってラウンジの表情は変わりますが、いつでも居心地の良い空間をお約束します。

詳細・ご予約はこちら▶ <https://www.novotelnara.com/restaurants-bars/social-lounge/>

■ノボテル奈良 施設概要



名称： ノボテル奈良

開業： 2024年9月4日(水)

ホテル運営： アコー

所在地： 奈良県奈良市大宮町 7-1-45

交通： 新大宮駅から徒歩 8分

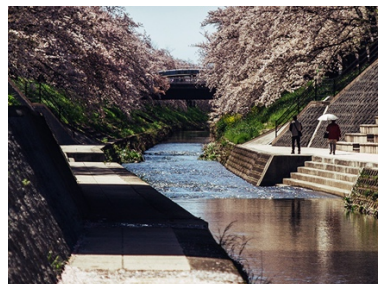
奈良駅からバスで 10分／車で 6分

客室数： 264室

付帯設備： ロビー・ウェルカムエリア、ソーシャルラウンジ、レストラン、ウェルネスエリア、大浴場、ジム、2つの宴会場とミーティングルーム、エグゼクティブラウンジ、屋外テラス&バー

HP： <https://www.novotelnara.com/>

■ノボテル周辺の桜のイメージ



万葉集にも詠まれた歴史ある佐保川は、奈良の桜の名所のひとつ。川沿いを歩けば、風情ある町並みと満開の桜が織りなす絶景に出会えます。春の奈良旅にぜひ訪れてみてください！

■ノボテルブランドについて

ノボテル ホテルズ & リゾーツは、お客様が「一時停止」して、本当に大切な時間を楽しむことができる、安らぎと活力を与える場所として設計されたデスティネーションホテルを提供しています。当ブランドのホテル、スイート、リゾートの幅広いラインナップは、ビジネスにもレジャーにもご利用いただけるよう、ナチュラルで直感的なデザインの広々としたモジュール式の客室、栄養価の高いメニューを取り揃えた年中無休のケータリング、専用のミーティングスペース、きめ細やかで積極的なスタッフ、小さなお子様連れのお客様向けのファミリーゾーン、多目的ロビー、アクセスしやすいフィットネスセンターなど、さまざまなサービスをご用意しています。ノボテルは、世界 65 カ国以上に 570 以上の施設を展開する世界有数のホスピタリティ・グループであるアコーグループの一員です。またノボテルは、様々な特典、サービスや体験へのアクセスを提供するライフスタイル ロイヤルティ プログラムである「ALL - Accor Live Limitless」の参加ブランドでもあります。

Press release

■アコーについて

アコーは、110カ国以上で5,500を超える施設、10,000の飲食施設、ウェルネス施設、またはフレキシブルなワークスペースでの体験を提供する世界有数のホスピタリティグループです。アコーは業界で最も多様なホスピタリティ・エコシステムの1つを有しており、高級ホテルからエコノミーまでの45以上のホテルブランドとライフスタイルをENNISMORE社と共同で網羅しています。アコーは、ビジネス倫理と誠実さ、責任ある観光、持続可能な開発、コミュニティへの支援、多様性と包括性の観点から積極的な行動をとることに尽力しています。1967年に設立されたアコーはフランスに本社を置き、ユーロネクスト パリ (ISINコード: FR0000120404) および米国のOTC市場 (Ticker: ACCYY) に上場しています。詳細については、www.group.accor.com にアクセスするか、X、Facebook、LinkedIn、Instagram、TikTok でフォローしてください。詳細については <https://group.accor.com> をご覧ください。

＜本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先＞
ノボテル奈良 担当：片岡

メール：HC166-SM@accor.com TEL：0742-32-3020