



明治元年創業の蔵元

奈良豊澤酒造

×

世界初の日本酒ホテル

NIPPONIA HOTEL 奈良 ならまち

9/29(日)



POP-UP
EVENT

日本酒の日

11:00 - 15:00 | 予約不要

in NIPPONIA HOTEL 奈良 ならまち

01

奈良豊澤酒造の
日本酒飲み比べセット
(400円～)

02

地元の食材を使用した
おつまみ・お料理
(500円～)

03

地元農家さんの
朝採れ野菜
直売コーナー

04

特別にホテルの客室
見学にご案内

NIPPONIA HOTEL 奈良 ならまち

〒630-8345 奈良県奈良市西城戸町4

近鉄奈良駅より徒歩8分 / JR奈良駅より徒歩12分

イベント当日のお問合せ

☎080-1400-7995 (ホテル直通)

ご予約・レストランのご予約

☎0120-210-289 (VMG総合窓口 11:00～20:00)



ル アン LE UN NIPPONIA HOTEL 奈良 ならまち

NIPPONIA HOTEL 奈良 ならまちは日本ではじめて米を使った酒造りが行われたとされる
日本酒のふるさと“奈良”を代表する蔵元のひとつ、
奈良豊澤酒造の建物を修繕・改修し生まれたSAKE HOTELです。
ホテル内のメインダイニングであるレストラン ルアンは、酒蔵の土間を活かしたシェフズカウンターで、
蔵元から直送される日本酒のペアリングと大和牛や大和野菜など、
地元奈良の旬の食材をふんだんに用いたフレンチのマリアージュをお愉しみいただけます。
四季折々に移ろう奈良の魅力を食を通じてご堪能ください。

ランチメニュー例 **4,500円**(税込・サービス料別)

アミューズ：大和からのお楽しみ三種
前 菜：鯖のマリネ 柿 ヒノヒカリサラダ
ス ー プ：なめこのポタージュ
メイン料理：季節の魚料理 または
大和ポーク シャルキュティエール
デ ザ ート：洋梨コンポート 生姜奈良漬 カカオ
パン・食後のお飲み物

ディナーメニュー例 **9,800円**(税込・サービス料別)

アミューズ：大和からのお楽しみ四種
前 菜：鯖のマリネ 柿 ヒノヒカリサラダ
ス ー プ：なめこのポタージュ
魚 料 理：本日の鮮魚 芋、栗、南京
肉 料 理：大和牛のロースト
デ ザ ート：洋梨コンポート 生姜奈良漬 カカオ
パン・食後のお飲み物

※季節の食材を使用しておりますため、仕入の都合でメニュー内容を変更する場合がございます。
※表記の価格には、消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(10%)を加算させていただきます。



Restaurant
LE UN LE UN NIPPONIA HOTEL
奈良 ならまち

〒630-8345 奈良県奈良市西城戸町4

TEL:0120-210-289/VMG総合窓口(11:00~20:00)

営業時間 昼/11:30~15:00(14:00L.O.) 夜/17:30~22:00(20:00L.O.)

定休日:不定休 ランチ 4,500円~/ディナー 9,800円~



NIPPONIA HOTEL
奈良 ならまち
公式Instagram



NIPPONIA HOTEL
奈良 ならまち
公式ホームページ



VMG HOTELS &
UNIQUE VENUES
公式ホームページ