報道関係各位

2026 年 11 月 27 日

株式会社 JR 西日本ホテルズ

奈良ホテルで楽しむ、きらめくクリスマスご褒美グルメ特集

ランチやディナー、アフタヌーンティーで彩る、心ときめくクリスマスメニュー

奈良ホテル（奈良市高畑町 1096、総支配人：原田 隆太）は、ホテル館内のレストランにてクリスマスシーズン限定メニューを販売しております。

今年は、創業以来続くメインダイニングルーム「三笠」と、リニューアルオープン後初めてのクリスマスを迎える鉄板焼「花菊」にて、ランチ・ディナー・アフタヌーンティーなど、クリスマスの時期ならではのお食事をご用意いたします。

メインダイニングルーム「三笠」では、魚料理と肉料理をどちらもお楽しみいただける華やかなランチや、オマール海老や和牛フィレ肉などの豪華食材を取り入れた、聖夜にふさわしいディナーをご提供いたします。アフタヌーンティーには、ジンジャーマンクッキーサンドやピスタチオツリーといった愛らしいスイーツやセイボリーが並び、ドイツの老舗紅茶メーカー「ロンネフェルト」の紅茶とともにお楽しみいただけます。

また、鉄板焼「花菊」では、奈良県産食材をふんだんに使用したクリスマスディナーをご提供いたします。クリスマスリースを思わせるイセエビの鉄板焼をはじめ、メインディッシュには奈良が誇る和牛ブランド「大和牛」をご用意。鉄板の上で香ばしく焼き上げることで、やわらかな肉質と上品な脂の甘みが際立ち、口の中に豊かな旨みが広がります。

さらに、追加料金 15,000 円にて、奈良県出身の実業家・辻本憲三氏がナパ・ヴァレーに創設したワイナリー「ケンゾー エステイト」のワインを含むペアリングセットもお選びいただけます。古都奈良の風景を望む落ち着いた空間で、鉄板焼コースとともに華やかなワインペアリングを楽しんでみてはいかがでしょうか。

百余年の時を重ねた奈良ホテルならではのクリスマスグルメで、日頃頑張るご自身へのご褒美や、大切な方との心満たされるひとときをお過ごしください。





© 2026 NARA HOTEL All rights reserved

奈良ホテル クリスマスグルメ特集詳細

■メインダイニングルーム「三笠」　クリスマスランチ・ディナー

聖夜を彩る華やかなフランス料理をお楽しみください。

クリスマスランチ～ノエル～



期間：2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 25 日（金）

時間：11:30～15:00（L.O. 14:00）

店舗：本館 1 階　メインダイニングルーム「三笠」

料金：¥11,000

（JR ホテルメンバーズ・WESTER 会員料金：¥10,450）

＊パテ・ド・カンパーニュ　聖夜の煌めきコンソメジュレ　ステンドグラス仕立て

＊大地のヴルーテ　白銀の泡とトリュフの薫香

＊甘鯛と海老のポワレ　芳醇なヴェルモットソースで

＊牛フィレ肉のステーキ　ピスタチオとルビーポルトを纏ったフォアグラのエメラルド

＊クリスマスデザート

＊パン

＊コーヒー

クリスマスディナー～ノエル～



期間：2026 年 12 月 18 日（金）～12 月 25 日（金）

時間：17:30～21:00（L.O. 20:00）

店舗：本館 1 階　メインダイニングルーム「三笠」

料金：¥27,000

（JR ホテルメンバーズ・WESTER 会員料金：¥25,650）

＊鱒の卵とサワークリームのブリニ　星降る夜に輝くプレジール

＊オマール海老のエレガンス　聖夜の饗宴へのプロローグ

＊京都産鴨胸肉のロティ　聖夜の灯火を纏ったビガラードソース

＊カブラのポタージュ　漆黒の夜に映えるカブラの葉のエッセンス

＊とらふぐと白子のムニエル　聖夜を彩るブールブランソース

＊和牛フィレ肉とフォアグラのソテー　クリスマス風ロッシーニ　艶やかな赤ワインとベリーのソース

＊ブッシュ・ド・ノエル

＊プティフール

＊パン

＊コーヒー

ⓒ 2026 NARA HOTEL All rights reserved

■奈良ホテルクリスマスアフタヌーンティー

優雅な午後に冬の甘いひとときをお過ごしください。



期間：2026 年 12 月 25 日（金）まで

※ご利用日の 1 日前 17:00 までにご予約をお願いします。

時間：【一部】11:30～13:00（30 食）

【二部】13:30～15:00（30 食）

※各部、お席のご利用時間は 90 分とさせていただきます。

店舗：本館 1 階　メインダイニングルーム「三笠」

料金：【平日】¥7,000

（JR ホテルメンバーズ・WESTER 会員料金：¥6,650）

【土・日・祝】¥7,500

（JR ホテルメンバーズ・WESTER 会員料金：¥7,125）

【セイボリー】

・ブッフ、ブルギニョンのパイ包み焼き～冬の装い～

・紫キャベツとレーズンのラペ

・チキンときゅうりのクリスマスヴェリーヌ

・トナカイが運ぶ、シャンピニオンのヴェルーテ



【スイーツ】

・苺ショート大福

・ピスタチオツリー

・ミニノエル

・苺のムース

・ホワイトチョコブラウニー

・ジンジャーマンクッキーサンド

・スノーボールクッキー

・マカロン

・バニラパンナコッタとノンアルコールスパークリングワイン

・チョコレート

・チョコムースツリーボール風



【ドリンク】

・バーテンダーが考案したウェルカムドリンク付

・ロンネフェルトの紅茶、ハーブティー、コーヒーを 75 分間のフリーフローでご用意しております。

© 2026 NARA HOTEL All rights reserved

■鉄板焼「花菊」　クリスマスディナー

鉄板コースで味わう聖夜の美食をご堪能ください。



期間：2026 年 12 月 23 日（水）～12 月 25 日（金）

時間：【一部】17:30～19:30

【二部】20:00～22:00

店舗：　西館 5 階　鉄板焼「花菊」

料金：◆クリスマスディナー～煌（きらめき）：￥35,000

（JR ホテルメンバーズ・WESTER 会員料金：¥33,250）

◆クリスマスディナー～鐘（ベル）～：￥28,000

（JR ホテルメンバーズ・WESTER 会員料金：¥26,600）

◆クリスマスディナー～煌（きらめき）～

プロローグ　～ 静 ～　苺とフォアグラクリーム添えのシュトーレン

第　1　章　～ 始 ～　奈良盛りだくさんのパテ・アン・クルート仕立て　奈良県産野菜の柿酢のピクルス

第　2　章　～ 贈 ～　活鮑のシャンパングラタン風

第　3　章　～ 醍 ～　イセエビの鉄板焼　ノエル仕立て

第　4　章　～ 聖 ～　大和牛のフィレ肉とロース肉の鉄板焼食べくらべ

第　5　章　～王道～　奈良県産ひのひかりのチキンライス　大和なでしこ卵のオムレツ　チキンコンソメスープ

エピローグ　～ 静 ～　ワゴンデザート Xmas

コーヒーまたは紅茶

◆クリスマスディナー～鐘（ベル）～

プロローグ　～ 静 ～　苺とフォアグラクリーム添えのシュトーレン

第　1　章　～ 始 ～　奈良盛りだくさんのパテ・アン・クルート仕立て　奈良県産野菜の柿酢のピクルス

第　2　章　～ 贈 ～　活鮑のシャンパングラタン風

第　3　章　～ 聖 ～　大和牛のフィレ肉とロース肉の鉄板焼食べくらべ

第　4　章　～王道～　奈良県産ひのひかりのチキンライス　大和なでしこ卵のオムレツ　チキンコンソメスープ

エピローグ　～ 静 ～　Xmas デザートプレート

コーヒーまたは紅茶

◆ワインペアリングセット

追加料金：¥15,000

内　容　：・シャンパン　・ケンゾー エステイト　あさつゆ（白ワイン）

・ケンゾー エステイト　結（ロゼワイン）　・ケンゾー エステイト　紫鈴（赤ワイン）　・デザートワイン

※写真は全てイメージです。

※表示料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。

※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

© 2026 NARA HOTEL All rights reserved

JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の 2 つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。
詳しくは下記の二次元コードよりご覧ください。

JR HOTEL MEMBERS　WESTER ポイント

JR 西日本ホテルズについて

JR 西日本ホテルズは、JR 西日本グループとして、現在 5 ブランド、13 ホテル（4,407 室）を展開するホテルグループです。上質な旅の基点として、京都、岡山、広島など新幹線およびターミナル駅直結の安心感を基盤に、地域とともにお客さまを魅了する「ホテルグランヴィア」、スマートな旅の基点として、京都、大阪、尼崎、富山駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する「ホテルヴィスキオ」、初代大阪駅の地に建ち、唯一無二の駅と鉄道の記憶を旅する「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」、創業 1909 年、時空を紡ぎ、今なおノスタルジックな世界観を提供する「奈良ホテル」、地域と旅人の縁をつなぎ、時間を忘れ夢中になれる空間があふれる「梅小路ポテル京都」。

「駅」から始まり誠実に積み重ねてきた信頼を発展させ、地域とともに、お客さま一人ひとりの豊かな人生を広げ、これからも世界に誇れるサービス水準を目指し、旅と食の魅力、人々の繋がりを創り続けます。

※ホームページの URL が変更になりました。

© 2026 NARA HOTEL All rights reserved

レストランと宴会場の空き状況が WEB でご確認いただけるようになりました

■レストラン：空席状況のご確認、当日の WEB 予約が可能です。
■宴　会　場：ご希望日・形式・ご利用人数の入力でご確認いただけます。
詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。

【レストラン空席状況】　【宴会場空き状況】

■ このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社 JR 西日本ホテルズ　奈良ホテル
営業部営業企画課
TEL : 0742-24-1151　FAX : 0742-24-0255　担当　西久保・津川・木島
E-mail: narahotel.kikaku@jrwest-hotels.jp

Ⓒ 2026 NARA HOTEL All rights reserved