

飲み放題を  
お付けできます



**万葉会席 ¥4,400** <お1人様>  
(税込)

【前菜】季節の旬菜三種盛り 【造り】季節の御造り二種盛り  
【小鍋】奈良県産ポークと春山菜小鍋 【焼物】鯖大和焼 / 奈良の野菜サラダ 【揚物】白魚香り揚げ / 海老桜揚げ / 春山菜 【温物】若竹煮 / 木の芽  
【御飯】奈良県産ひのひかり / 大和牛時雨煮  
【香物】吉野の桜味噌漬け胡瓜 【汁】合せ味噌 【水菓子】葛餅

飲み放題を  
お付けできます



飲み放題を  
お付けできます



**平城会席 ¥5,500** <お1人様>  
(税込)

【前菜】季節の旬菜五種盛り 【造り】季節の御造り三種盛り  
【小鍋】桜鯛と春キャベツの小鍋 【焼物】鯖若狭焼と焼筍 / 奈良の野菜サラダ/木の芽ジュレ 【揚物】白魚香り揚げ / 海老桜揚げ / 春山菜 【温物】ヤマトポーク角煮  
【御飯】奈良県産ひのひかり / 大和牛時雨煮  
【香物】吉野の桜味噌漬け胡瓜 【汁】合せ味噌 【水菓子】抹茶葛餅

**奈良会席 ¥7,700~** <お1人様>  
(税込)

【前菜】季節の旬菜七種盛り【吸物】ヤマトポークの沢煮椀  
【造り】季節の御造り四種盛り 【小鍋】桜鯛と春キャベツの小鍋  
【焼物】大和牛と筍の石焼 / 奈良の野菜サラダ  
【揚物】白魚香り揚げ / 海老桜揚げ / 春山菜  
【酢物】春の貝盛り / 紫蘇ジュレ 【御飯】奈良県産ひのひかりの季節釜飯  
【香物】吉野の桜味噌漬け胡瓜 【汁】合せ味噌  
【水菓子】抹茶葛餅 / 春の実盛り

**飲み放題メニュー ¥2,000~** <お1人様>  
(税込) 90分

※お1人様30分毎にプラス500円(税込)で延長可能

【アルコール】

- ・瓶ビール・焼酎(芋/麦)・日本酒(冷/温)
- ・ワイン(赤/白)・ウイスキー(水割り/ハイボール)
- ・カンパリソーダ・カンパリオレンジ・カンパリロック
- ・カシスソーダ・カシスオレンジ・カシスロック

【ソフトドリンク】

- ・ノンアルコール・ピンクグレープフルーツジュース
- ・オレンジジュース・カルピス・ウーロン茶・ソーダ

【トッピング(シロップ)】 ※こちらのシロップは全てノンアルコールです。

- ・ライチ・マンゴー・グリーンアップル
- ・ブルーキュラソー・イチゴ・レモン

オリジナルカクテル

- ・ソーダ+シロップ=フルーツソーダ
- ・ビール+オレンジジュース=ビターオレンジ
- ・ビール+カシス=カシスピア
- ・ビール+レモン=パナシェ
- ・ビール+カルピス=ダブルカルチャード
- ・ピンクグレープフルーツジュース+ソーダ+ライチシロップ
- ・ピンクグレープフルーツジュース+ソーダ+グリーンアップルシロップ

お好きなシロップで  
お好きな味に!  
あなただけのドリンクを  
お作りください!

Hotel Asyl Nara  
ホテルアジール・奈良

ご予約・お問い合わせダイヤル TEL.0120-200-350

〒630-8247 奈良県奈良市油阪町1-58 E-mail: asyl@worldheritage.co.jp

URL: https://www.worldheritage.co.jp/asyl/

▶ JR「奈良」駅下車徒歩約5分 ▶ 近鉄「奈良」駅下車徒歩約5分



おかげさまで 開業20周年

飲み放題付き  
歓送迎会  
プラン

かがりや  
春の海の幸  
里の幸

幹事様限定!  
当パンフレット持参で

「春の卓盛コース」又は  
「万葉会席」

**半額!!**

(4名様まで)

ワンドリンク付

※尾頭付き鯛はイメージです

期間 2020年3月1日(日) ~ 2020年5月31日(日)



※尾頭付き鯛はイメージです

春の歓送迎会プラン

桜鯛のしゃぶしゃぶコース

～春の海の幸、里の幸～

飲み放題付 120分付 (L.O.終了30分前) **¥6,000** (税込) <お1人様>

※4名様以上のご利用から承ります

前菜 春の前菜盛合せ	鍋 ～海の幸～桜鯛しゃぶしゃぶ ～里の幸～春キャベツなどの春野菜色々／豆腐／湯葉	タレ三種 (ぼん酢／胡麻醬油／梅煎り酒)
一品 海老と春野菜の天婦羅	御飯 三輪素麺又は雑炊	水菓子 季節のデザート

※料理内容は仕入れ状況等により一部変更となる場合があります ※鍋単品 (¥4,400税込) もあります 4名様～



春の特別プラン

春の卓盛りと小鍋コース

飲み放題付 120分付 (L.O.終了30分前) **¥5,500** (税込) <お1人様>

※4名様以上のご利用から承ります

前菜 かがりやの八寸大皿盛り	お造り 季節の御造り二種盛り	蒸物 なでしこ卵の茶碗蒸し (海老／銀杏／ゆり根)	焼き料理 大和肉鶏ローストチキン
小鍋 鯛小鍋 (鯛／白菜／白葱／えのき)	揚げ物 鱧の子揚げ／蓮根挟み揚げ／ 季節野菜の天婦羅／紅塩	御飯 桶盛り巻き寿司／甘酢生姜 (+500円で「握り寿司」に変更可能)	水菓子 葛餅／三笠抹茶

※料理内容は仕入れ状況等により一部変更となる場合があります



ヤマトポークしゃぶしゃぶコース

飲み放題付 120分付 (L.O.終了30分前) **¥6,000** (税込) <お1人様>

※4名様以上のご利用から承ります

前菜 春の前菜盛合せ	お造り 季節の御造り二種盛り
ヤマトポークしゃぶしゃぶ ヤマトポーク／鍋野菜／ ぼん酢・胡麻ダレ／ うどん又は雑炊	水菓子 季節のシャーベット

※料理内容は仕入れ状況等により一部変更となる場合があります ※鍋単品 (¥4,400税込) もあります 4名様～

大和牛しゃぶしゃぶコース

飲み放題付 120分付 (L.O.終了30分前) **¥7,500** (税込) <お1人様>

※4名様以上のご利用から承ります

前菜 春の前菜盛合せ	お造り 季節の御造り二種盛り
大和牛しゃぶしゃぶ 大和牛／鍋野菜／ ぼん酢・胡麻ダレ／ うどん又は雑炊	水菓子 季節のシャーベット

※料理内容は仕入れ状況等により一部変更となる場合があります ※鍋単品 (¥5,500税込) もあります 4名様～

ご利用特典

- ① 平日限定 (月～金) 春の卓盛りと小鍋コース **¥5,000** (通常¥5,500)
- ② スクリーン、プロジェクター貸出し無料
- ③ 30名様以上のご利用で **フリードリンク30分延長無料**

※特典は上記からおひとつお選びいただけます ご予約時に希望のサービスをお伝えください