

日本料理 かがりや

冬の おもてなし

12月1日(月)～
2月28日(土)

10
～
120名様まで
20名様～個室会場



昼

かがりやの昼膳 **釜飯** 3,300円(税込)

南瓜豆腐と季節の口取り盛合せ / 旬魚お造り二種盛合せ / 海老と野菜の天麩羅 / 柚子饅頭 / ヤマトポークと翼小鍋 / 季節の釜飯 / 味噌汁 / 香の物 / 甘味



昼 夜

かがりや会席～大和の恵～ 10,000円(税込)

食前酒 / 先附 / 吸物 / お造り三種盛合せ / 強肴 / 台物 奈良三大肉を味わうお鍋※ / 釜炊き御飯※ / 赤出汁 / 香の物 / 水菓子
大和肉鍋～奈良の三大肉「大和牛」「ヤマトポーク」「大和肉鶏」の三種食べ比べ～
鍋出汁を「すき焼き鍋風」か「しゃぶしゃぶ鍋風」のいずれかよりお選びください。

国産米の釜炊きごはん

すき焼き鍋風の場合は「白ごはん」、しゃぶしゃぶ鍋風の場合は「帆立釜飯」をご用意します。

※選択のない場合はすき焼き鍋風/白ごはんの組み合わせでご利用いたします。



昼 夜

大和会席～古都の彩～ 8,000円(税込)

百合根豆腐 / 柚子饅頭 / お造り三種盛合せ / 鯛照り焼きと季節の口取り / 旬菜天麩羅とホウボウ東寺揚げ / 大和肉鶏小鍋※ / 御飯 / 赤出汁 / 香の物 / 甘味

名産「大和肉鶏」の小鍋

鍋出汁を「すき焼き鍋風」か「飛鳥鍋風」のいずれかよりお選びください。

※選択のない場合は「すき焼き鍋風」でご利用いたします。



昼 夜

旬菜御膳 6,000円(税込)

百合根豆腐 / 旬菜小鉢 / お造り二種盛合せ / ヤマトポーク角煮 / 鯛照り焼き / 天婦羅盛合せ / 小鍋※ / 御飯 / 味噌汁 / 香の物 / 甘味

小鍋のメイン具材を豚肉・季節のお魚のいずれかよりお選びください。

※選択のない場合は季節のお魚でご利用いたします。



昼

大和牛ひつまぶし 3,500円(税込)

大和牛ひつまぶし / 小鉢 / 季節の温物 / サラダ / 香物 / 味噌汁 / 水菓子

※同一グループ内でのご注文は、いずれか1種類に統一していただきますようお願い申し上げます。何卒ご理解とご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

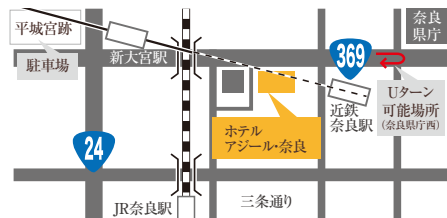
※おしながきは季節ごとに変わりますので詳細はお問い合わせください。※食材等の仕入状況により一部内容が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

Hotel Asyl Nara
ホテルアジール・奈良

日本料理 **かがりや**

TEL.0120-200-350 FAX.0742-26-8159

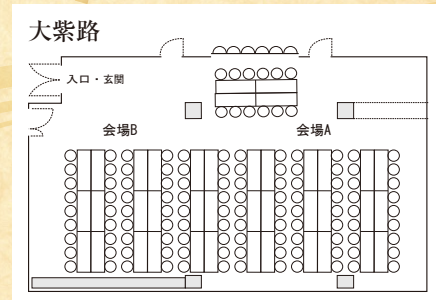
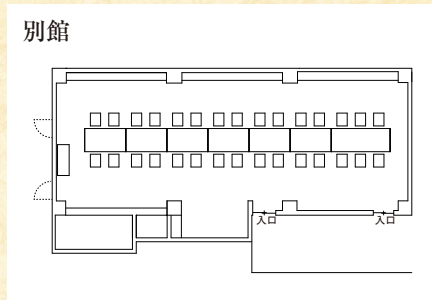
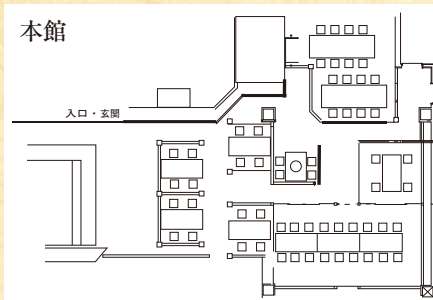
〒630-8247 奈良市油阪町1-58 <https://www.worldheritage.co.jp/asyl/>



A close-up photograph of a plate of Japanese beef (gyū) and vegetables. The beef is cut into thick, rectangular pieces, showing a prominent marbled texture of red meat and white fat. It is served on a dark, possibly black, plate. Accompanying the beef are several ingredients: a whole, light-colored mushroom with a gilled top, a piece of ginger root, and a slice of yellow vegetable, likely a carrot. The background is a plain, light-colored surface.

やまとじ
宴会場 大紫路
様々なシーンで利用可能な宴会場

最大収容人数120名様



貸切バスでお越しのお客様はホテル前にて乗降のみ可能です。
バス駐車場はございませんので、回送をお願いいたします。
※回送先は平城宮跡P(事前要予約)、JR奈良駅西口ロータリー(予約不可/3台
まで)でございます。

