

泊まってよかった贅沢宿

綴込み付録 秋の箱根・伊豆へ

RSR RECRUIT SPECIAL EDITION
じゃらんムックシリーズ

大人の ちょっと贅沢な旅

北海道 東北
関東 甲信越
北陸 東海
関西 中国
四国 九州
沖縄

2019-
2020
秋

宿で癒やされる旅。

口福

いざなう
美食の宿へ

大名庭園、名城、社寺の
絶景紅葉

京都紅葉の
歩きかた

おいしい観光列車

クチコミ90点以上&12室以下
大人の隠れ家温泉宿
パワースポット温泉で
運を味方につける

「それだけ」のために。
わがまま大人旅

東京デイズニールゾート[®]で
愉しむ、優雅な休日



この本は
リサイクルできます

RECRUIT

NIPPONIA HOTEL 奈良ならまち

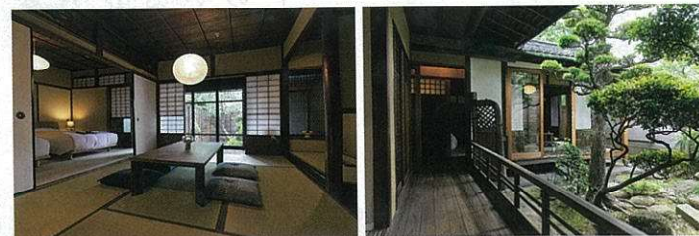
「奈良県・奈良」

かつて酒造りが行われていた建物を改装し、2018年秋に開業。築100年を超える家屋を蘇らせたこの宿が、テーマに掲げるのは日本酒だ。ハイライトは夕食のひとつ。奈良の食材を生かしたコースの各品々に、最適な一杯を提案してくれる。お酒はす

べて、この地に蔵を構えていた奈良豊澤酒造で醸されたもの。ひとつの蔵元にもかかわらず「季節限定品を入れると100種類ものお酒があるんです」とシニアシェフの高橋順也さん。ユニークなのは日本酒ありきでメニューを決めること。通常のペアリングは料理にお酒

を合わせるが、ここではまずお酒をセレクトし、その味に合う料理を考えていく。だから相性の良さはより緻密。発売前の新酒や限定酒など希少な味に出合えるのも嬉しい。到着時に出される甘酒や酒粕風呂など、日本酒にまつわる様々な体験を合わせて楽しみたい。

酒蔵を改装した レトロモダンな宿で 日本酒に浸る夜。



右／庭に面した廊下など伝統家屋のよさを最大限生かしてリノベーション
左／客室「KINOE 103」。欄間や床の間に施された職人技は当時のまま



かつての土間を改装したダイニングは天井が高くつろげる雰囲気。オープンキッチンで調理のライブ感も楽しい



大和野菜や大和牛、ヤマトボークなど郷土の個性豊かな食材がふんだんに使われる

おすすめプラン

2食付き スタンダードプラン

料金(2名1室利用時): 1泊2食4万392円～5万4648円
客室: KINOE 103
期間: 通年

☎0120-210-289 (VMG 総合窓口) 奈良県奈良市西城戸町4 ☎1泊2食3万5640円～ 京奈道木津ICより15分 [じゃらんnet](#)



白壁の建物と軒先に吊るされた杉玉が酒蔵時代を彷彿とさせる



大和食材 × 奈良豊澤酒造

右上から時計回りにアミューズ、前菜、肉料理、前菜一例。奈良豊澤酒造の酒は軽やかな発泡酒、骨太の原酒、しぼりたての新酒などバラエティー豊か。和食の技法を取り入れたフュージョン料理でペアリングを堪能できる。

