

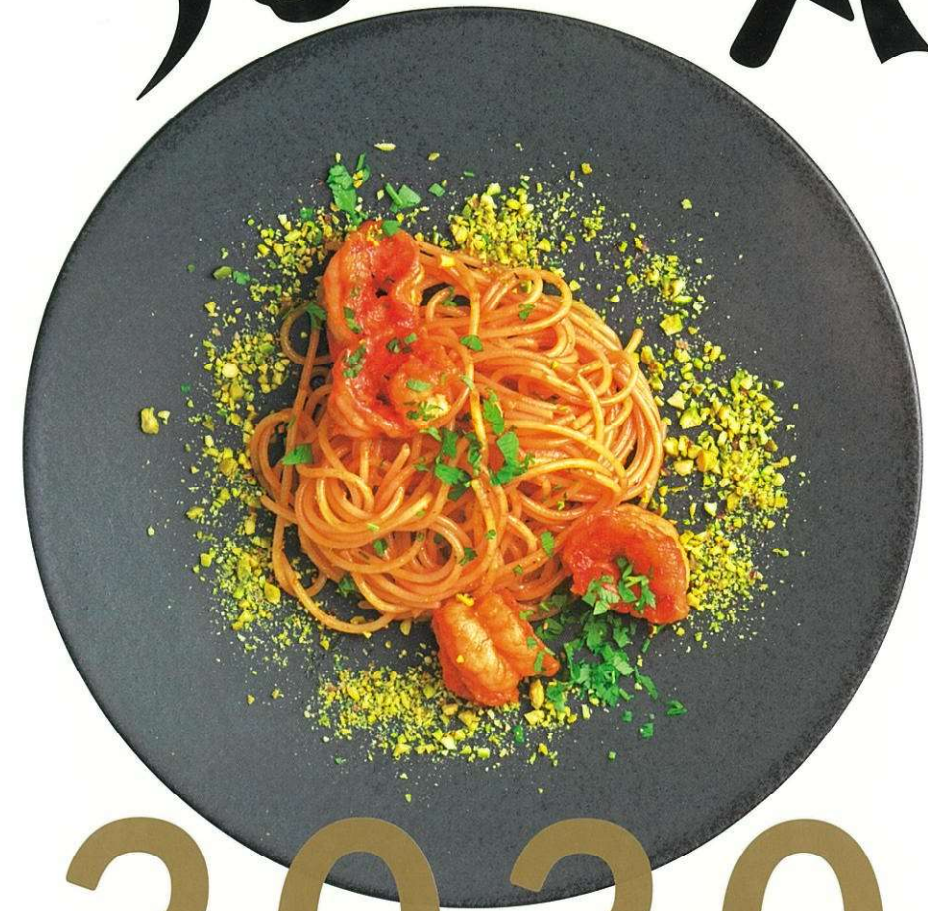
今食べたい、
大阪・京都・神戸の
全330皿。

増量!
奈良エリアも
新たに!

Meets
Regional[®] LMAGA
HOOK

ミーツ・リージョナル別冊 定価:本体720円+税

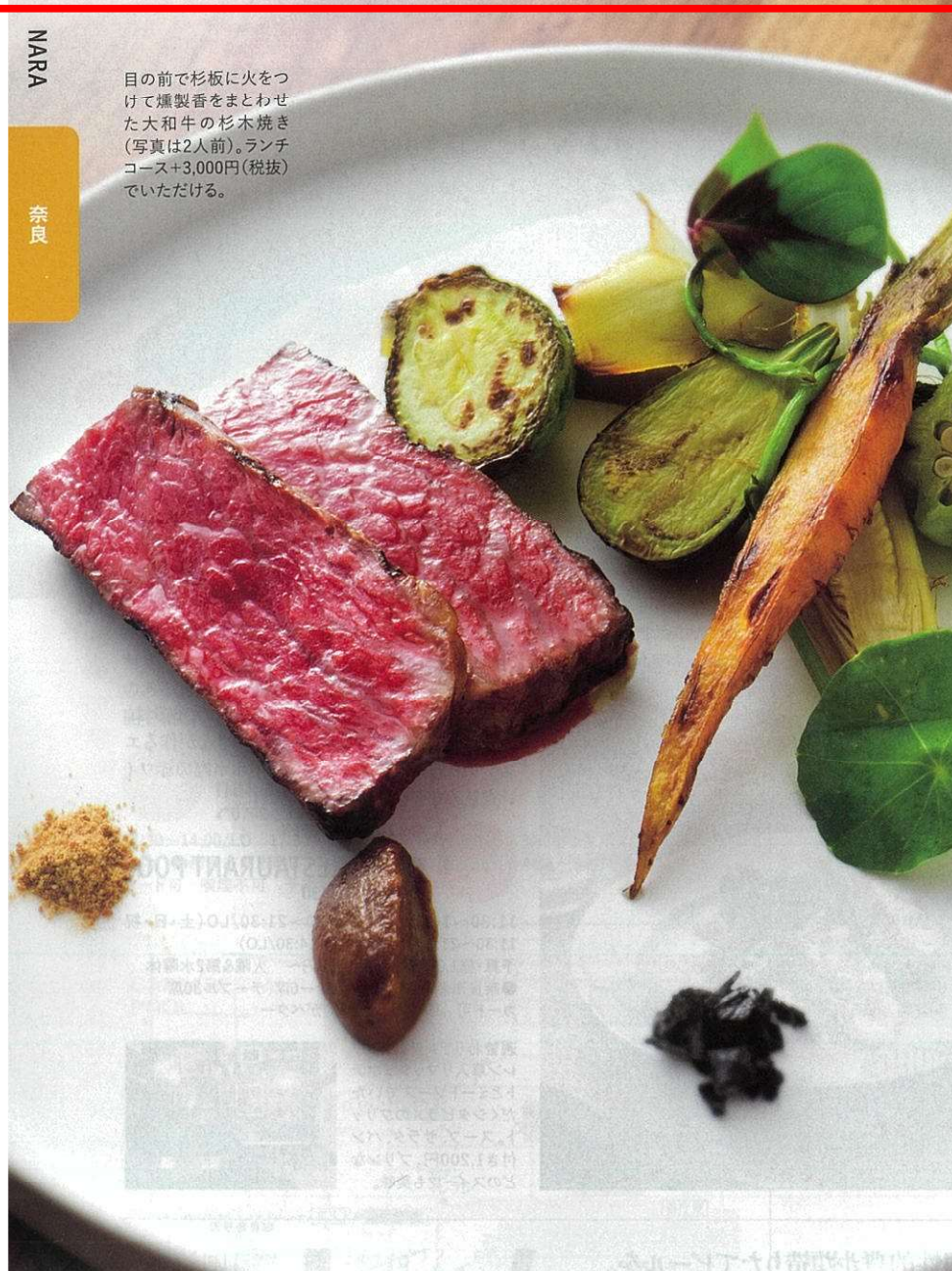
うまい本



2020

オープン2年以内の話題店をピックアップ。

目の前で杉板に火をつけて燻製香をまとうせた大和牛の杉木焼き(写真は2人前)。ランチコース+3,000円(税抜)でいただける。



和の要素を取り入れた 日本酒のためのフレンチ。

明治創業の蔵元が、かつて酒蔵として使用していた建物をリノベーションしたホテルに併設されたレストラン。特筆すべきは、日本酒と奈良の食材とのマリアージュを何より大切にしたいフランス料理がいただけること。コースを組み立てる際も、杜氏に季節の飲み頃な酒を尋ね、酒の旬に合わせて食材～料理を考える。日本酒の香りや風味を感じてもらうために、フランス料理ながら乳製品などを控えめに。味噌や醤油などの発酵調味料や酒粕で和のアレンジも施す。前菜には、昔ながらの手造りの製法を大切に守り続ける「奈良豊澤酒造」のラインアップの中から、味に厚みがあり甘みや香りも感じられる『豊祝』金賞受賞酒を、メインの大和牛に合わせるなら特に旨み強い『豊祝』原酒の純米酒というように、ドンピシャな日本酒やこちらでしか味わえない限定酒も出してくれるので、ついつい盃が進む。

●2018年11月OPEN

フレンチ

ルアン／
NIPPONIA HOTEL
奈良 ならまち

☎0120-210-289 (VMG総合窓口)

11:30～14:00/LO 17:30～20:00/LO

予算・昼コース3,500円～、夜コース10,000円～(共に税・サ別) 不定休 ●奈良市西城戸町4 カウンター12席、テーブル4席 カード可 喫煙不可 要予約

左下のアミューズは、小エビとアオサのサブレ、モンゴイカと大和野菜のユウザキネブカの味噌和えなどを(写真は2人前)。10,000円のディナーコース(税・サ別)より。宿には趣のあるツイン8部屋。宿泊して愉しむのもまた一興。

