

# 01



## 料理旅館 尾川

柳澤十五万石、郡山の静かな城下町の中に佇む純和風旅館には、「一期一会」の心を大切にしておもてなしが随所に施されています。お客様をあたたかくお迎えするのは、移りゆく四季折々の素材を活かした「旬の味懐石」。敷地内には茅葺き屋根のお茶室もあり、静寂に満ちた四畳半の佇まいが、風情ある和の世界を醸し出しています。



旬の味懐石

### お客様の思い出に残るような一期一会の懐石を。

当館では、料理長が一品一品真心を込めて手作りしております。特に「旬の味懐石」は、四季の移り変わりに応じて、山の幸、海の幸、旬の食材を活かしてお作りしています。献立も月ごとに変え、今しか味わえない懐石を楽しんでいただいています。



一品一品精進めてつくられる「旬の味懐石」は、その日の食材によって異なる



おもてなしの心がゆき届いた館内



敷地内にひっそり佇む本格的な茶室



創業120年の老舗料理旅館  
 〒639-1150 大和郡山市雑穀町17  
 ☎0743-52-2162  
 【宿泊】料金(お一人様) ¥21,000~¥31,500(税込)・1泊2食付  
<http://www.1.kcn.ne.jp/~ajinoo/>

# 02



## 奈良パークホテル

平城京の宮廷貴族・大宮人の贅沢な食事を再現した宮廷料理を提供するお宿。館内には、奈良市内唯一の天然涌出「宝来温泉」(露天風呂併設)があります。古都の夜を楽しめるナイトツアー(季節・天候により変更あり)など、海外からの観光客にも奈良の魅力を紹介しています。

### 1300年前にタイムスリップ!?! 平城京の食文化を体験。

平城京跡の発掘調査による資料に基づき、宮廷貴族の贅沢な食事を宮廷料理「天平の宴」として再現しました。宮廷の雰囲気演出する専用のお部屋で、天平衣装を身につけたスタッフと語り部が、当時の様子を料理とともにご説明いたします。



宮廷料理「天平の宴」赤米・黒米から、赤い酒や黒米素麺なども開発



宴の雰囲気を演出する白木造りの専用部屋「大宮の間」



天然涌出「宝来温泉」(壺の湯)露天風呂



奈良の玄関、阪奈道路、宝来に佇む旅館  
 〒631-0845 奈良市宝来4-18-1 阪奈道路沿い  
 ☎0742-44-5255  
 【宿泊】料金(お一人様) ¥18,000~¥29,550(税・入湯税込)  
 1泊2食付・2名様1室利用・10畳バストイレ付  
<http://www.narapark.jp/>