

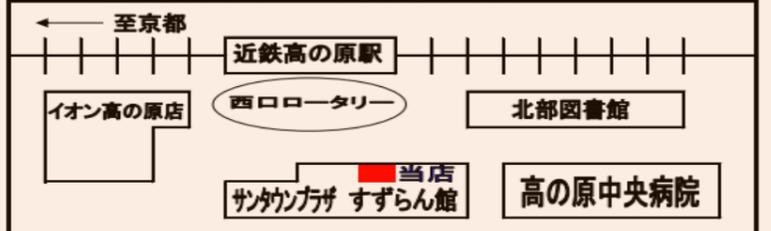
最大約50%割引!!

店舗	ジャンル	コース	お一人様料金	定休日
奈良ホテル	フレンチ	最上級飛火野ランチコース	10,520円 ⇒ 5,520円	なし
ANDOホテル奈良若草山	創作和食	料理長こだわりの最上級特別ランチコース	10,520円 ⇒ 5,520円	月火水
NEW 肉匠迎賓館	焼肉	匠の厳選VIPアレンジディナーコース	10,520円 ⇒ 5,520円	なし
NEW 四季亭	和食	大和路会席(梅)御座敷コース(ランチ)	12,520円 ⇒ 7,520円	不定休
ラ・テラス イリゼ	創作フレンチ	ツリスト企画特別ランチコース	10,420円 ⇒ 5,420円	火水
		最上級ディナーコース	20,420円 ⇒ 15,420円	
NEW 春日奥山月日亭	和食	まほろば会席ランチコース	12,520円 ⇒ 7,520円	なし
NEW 京中華 飛天散華	中華	最上級飛天コース	10,520円 ⇒ 5,520円	なし
Le BENKEI	フレンチ	ツリスト企画特別ランチコース	12,520円 ⇒ 7,520円	月
		パリランチ/ディナーコース	20,520円 ⇒ 15,520円	
沙山華	中華	旬を愉しむオリジナルフルコース	10,520円 ⇒ 5,520円	なし

ホームページアドレス
<http://www.touristkikaku.com>
 こちらのQRコードを読み込んでください。



その他、ご不明点のあるお客様は下記までお気軽にお尋ねください。
近畿日本ツーリスト特約店 ツーリスト企画 高の原営業所
 奈良市右京1-3-4 サンタウンプラザすずらん館1階
 営業時間10:00~19:00 定休日(毎週水曜日)
 TEL0742-70-5001 FAX0742-71-3101



当店オリジナル日帰り美食の旅

最大約50%割引!!
 ワクチン3回目接種等の証明書提示で
 奈良県内の旅行商品が割引!!

2022年7月1日より「いまなら。キャンペーン2022プラス」が開催される事になりました。それに伴い当キャンペーン参画旅行会社各社に、旅行割引予算額が割り当てられる事になりました。当店では、大好評を頂きこれまでにのべ2,000名を超えるお客様にご利用頂いた日帰りプラン「この割引枠を使用して普段なかなか味わえないような豪華な贅沢美食プラン」を大人気ホテルやレストランへ特別に依頼をし、新たに高の原発着の近鉄クーポンを付けて再び販売させていただきます。「いまなら。キャンペーン2022プラス」日帰り旅行は旅行会社でのみ販売される特別プランです。コロナ疲れの皆様「優雅な特別なひととき」を少しでも感じて頂ければ幸いです。

お申込み条件
 奈良県民および奈良県外在住者でワクチン3回接種済または検査結果(※)が陰性であること。
 ※PCR検査・抗原定量検査は検体採取日が旅行出発日の前日から起算して3日以内、抗原定性検査は1日以内のもの。
 運転免許証、マイナンバーカード、健康保険証などの氏名及び住所が確認できる身分証明書が必要です。
 予算枠に限りがある為申込は先着順とさせていただきます。尚、お電話でのお申込はお受け出来かねます。

申し込み受付開始日
令和4年10月1日(土)10:00より先着順

全国民参加OK!!
ワクチン3回接種証明と
身分証の確認でOK!!

販売数
全コース合計先着1,000名様
 *奈良県からの割引予算枠に達し次第受付終了となります。

予約受付方法とその後の流れ
 予約受付時は参加者全員分のワクチン予防接種済証と氏名・住所確認出来る書類の確認が必要です。尚、旅行日当日ホテルで確認される場合もある為、念のためにお持ち下さい。
 予約受付時に各店舗へ空席照会の上日時を決定頂き、旅行代金全額を当店で現金にてお支払い頂きます。ご利用日当日に、店舗にて旅行参加券をスタッフに直接お渡し下さい。

利用期間:2022年10月3日(月)~2022年12月31日(土)まで
 (※ラ・テラスイリゼのみ12月15日までの利用期間となります。)

***新型コロナウイルスの感染状況拡大により、キャンペーン期間・内容等変更となる場合があります。**

旅行変更取消料のご案内 正式申込後1人870円、利用日2日前旅行代金総額の30%、前日50%、当日100%
 取消料に対して「いまなら。キャンペーン割引」は、適用出来ません。
 その他、ご不明点のあるお客様は下記までお気軽にお尋ね下さい。
 旅行企画・実施:ツーリスト企画 高の原営業所 TEL:0742-70-5001/FAX:0742-71-3101
 〒631-0805 奈良市右京1-3-4 サンタウンプラザすずらん館1階(近商さんと同じ建物です。)
 奈良県知事登録旅行業第2-197号 総合旅行取扱管理者 薬師神史貴 営業時間10:00~19:00(水曜定休)

いまなら。キャンペーン2022プラス「当店オリジナル日帰り美食の旅」9プラン紹介(裏面もご覧下さい!!)

一番人気プラン奈良を代表する
美食ホテルで優雅にホテルランチ
「奈良ホテル伝統フレンチ」・「ANDOホテル創作和食」

奈良ホテル「最上級飛火野ランチコース」9~11月メニュー

- 一、本日のオードブル
- 一、栗のスープ コーヒー風味の泡
- 一、本日の魚の味噌マリネのポワレ
- 一、トリフ香る茸のクーリーと洋梨のピューレ
- 一、国産牛フィレ肉のステーキ 茸を添えて
- 一、デザート
- 一、パン
- 一、コーヒー



¥5,520

ANDOホテル「料理長こだわりの最上級特別ランチ」

- 一、前菜:本日の前菜
- 一、椀物:鱧、十津川茸土瓶蒸し
- 一、造里:鯉、平目、帆立
- 一、焼物:糸縷鯛、萬願寺唐辛子
- 一、蒸物:冬瓜饅頭
- 一、肉料理:大和牛ロースト
- 一、御飯:秋鮭、枝豆
- 一、甘味:嶺岡豆腐、葡萄
- 一、食後のコーヒー又は紅茶



¥5,520

新登場!!
創業30年。厳選したお肉を楽しめると人気の
高級焼肉店「肉匠迎賓館」奈良店又は富雄店
「匠の厳選VIP特別アレンジコース」ディナー

「匠の厳選VIP特別アレンジディナー」

- 一、ハネシタのローストビーフユッケ仕立て
- 一、特上タン塩
- 一、匠のサーロインステーキ
- 一、匠のハネシタ
- 一、匠のミスジ
- 一、匠のカイノミ
- 一、匠のロース芯
- 一、匠のヘレランプ
- 一、匠のヒウチ
- 一、匠のイチボ
- 一、匠のクリミ
- 一、匠のリブマキ
- 一、地鶏・ウインナー
- 一、シーフード盛り合わせ
- 一、キムチ・ナムル盛り合わせ
- 一、焼き野菜盛り合わせ
- 一、ライス
- 一、デザート(柚子シャーベット)
- 一、ソフトドリンク一杯付き
- 一、新鮮朝引きホルモン盛り合わせ



¥5,520

新登場!!
創業百余年。春日大社一の鳥居横に佇む
純和風宿「四季亭」1日2組限定。
掘りごたつ式個室で優雅に楽しむ「大和路会席」

「大和路会席」【梅】御座敷コース

- 一、前菜
- 一、煮物椀
- 一、お造り
- 一、口替り
- 一、預け鉢
- 一、台の物
- 一、食事
- 一、香の物
- 一、デザート



¥7,520

「ミシュランガイド2022」星獲得の人気店。
菖蒲池湖畔に佇む「ラ・テラス「イリゼ」」
優雅に楽しむフレンチコースランチ又はディナー

「ツーリスト企画特別ランチコース」

- 一、シェフからのささやかなプレゼント
- 一、鯛
- 一、閃きの温前菜
- 一、本日のお魚料理
- 一、黒毛和牛の炭火焼き
- 一、桃
- 一、コーヒー又は紅茶



¥5,420

「最上級ディナーコース」ワンドリンク付

- 一、シェフからのささやかなプレゼント
- 一、鯛/トマト/アネツ
- 一、イマージュ 若草山
- 一、オマール海老/コナッツ/レモングラス
- 一、本日のお魚料理
- 一、「大和榛原牛」
- 一、アヴァンデセール
- 一、桃
- 一、コーヒー又は紅茶



¥15,420

新登場!!
世界遺産「春日山原始林」に囲まれた料理旅館
「春日奥山月日亭」優雅に楽しむ本格会席料理

「まほろば」会席コース

- 一、A5ランクの山形牛を使用した、一人陶板会席料理
- 一、先付
- 一、椀物
- 一、彩八寸
- 一、造里
- 一、山形牛イチボ陶板焼き
- 一、留着
- 一、御飯
- 一、果物



¥7,520

新登場!!
伝統的中華に和のテイストを加えた人気店
「京中華 飛天散華」で味わう「飛天コース」

最上級「飛天コース」

- 一、特製前菜盛り合わせ
- 一、マグロの中華風お刺身
- 一、気仙沼産 フカヒレ姿の土鍋煮込み
- 一、大海老とイカ、ホタテ貝柱のトリュフソース炒め
- 一、骨付き若鶏の香港風パリパリ焼き
- 一、丸ごと鮑とチンゲン菜のオイスターソース煮
- 一、フォアグラと和牛肉のチャーハン
- 一、大きな揚げゴマ団子
- 一、デザート盛り合わせ
- 一、食後のお飲み物



¥5,520

創業46年。地域に根付いた大和郡山の
名門フレンチ「Le BENKEI (ル・ベンケイ)」
優雅に楽しむフレンチコースのランチ又はディナー

「ツーリスト企画特別ランチコース」

- 一、アミューズ
- 一、オードブル
- 一、季節野菜のスープ
- 一、鮑のステーキ
- 一、和牛ステーキ
- 一、デザート
- 一、パン
- 一、コーヒー又は紅茶
- 一、小菓子



¥7,520

¥15,520

奈良ロイヤルホテル別館。中国料理「沙山華」
奈良の素材、伝統を重んじ和心で進化する
話題の「旬を愉しむオリジナルフルコース」

「旬を愉しむオリジナルフルコース」

- 一、【8/31~11/13までのメニュー例】
- 一、前菜五種盛り合わせ
- 一、奈良県産蕪入りフカヒレスープ
- 一、麻婆豆腐饅頭見立て~沙山華オリジナル~
- 一、大海老のチリソース煮 海老出汁の濃厚仕立て
- 一、丸ごと鮑のパイ包み焼きコナッツオイル入り黒酢ソース
- 一、甘鯛の鱗揚げアマニ塩添え
- 一、黒毛和牛赤身のステーキ
- 一、ズワイ蟹肉入りレタス炒飯
- 一、デザート



¥5,520

☆内容の詳細は店頭パンフレット又はホームページをご覧ください。

☆料理内容は、各プランとも旬の食材を使う為季節毎・毎月により変わります。 *写真は全てイメージです。