

奈良県

いまなら。

キャンペーン 2022 プラス

ワクチン3回目接種済等の証明書
提示で奈良県内の旅行商品が
約50%の割引に!!

奈良ならではの素材、伝統を重んじ和心で進化する話題の中国料理「沙山華」の「旬を愉しむリジナルフルコース」・近鉄乗車券クーポン付き

お食事代金＋近鉄乗車券クーポン＋取扱手数料含めて
10,520円の内容が3回目接種応援割引5,000円を差し引いて

お一人様代金 5,520円(税込)

今回は往復公共機関利用が必須条件の為、交通費代金が併せて必要となります。
近鉄往復乗車券、高の原⇄新大宮520円を足した5,520円がお1人様総旅行代金となり、
6月までの、「春のいまなら。キャンペーン」より同内容で480円お安くなりました。

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。
前回は引き続き「奈良ならではの素材、伝統を重んじ和心で進化する中華料理」を提供する、
壮麗な数奇屋風建築が落ち着いた雰囲気醸し出す中国料理「沙山華」ご協力の元、新たに
高の原⇄新大宮の往復近鉄クーポンが付けて再び特別販売させて頂く運びとなりました。
「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

販売数

全コース合計先着1,000名様

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

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、旅行日当日お店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、空席照会の上日時を決定頂き、旅行代金全額を当店にてお支払い頂きます。(現金のみ)
ご利用日当日に、お店にて旅行参加券をスタッフにお渡しください。

利用期間:2022年10月3日(月)～2022年12月31日(土)まで

(定休日 毎週月・火曜日)

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。 営業時間10:00～19:00(水曜定休日)
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
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

Gコース 奈良ならではの素材、伝統を重んじ和心で進化する話題の中国料理「沙山華」の「旬を愉しむオリジナルフルコース」と近鉄乗車券クーポン付

☆中国料理「沙山華」概要

歴史を感じる奈良。古き日本の空気が漂う大和の地に、沙山華はひっそり佇んでおります。そこは日本と中国が融合した特別な空間です。全室庭園を臨むことができる個室では、ご利用人数に合わせ大小さまざまな全室掘り炬燵のお部屋をご用意いたしております。「中華で旬を愉しむ。」をコンセプトに日本の食文化とも言える四季折々の味覚を中国料理でお愉しみいただけます。

☆当プラン説明

高の原駅⇄新大宮駅往復の近鉄電車をご利用下さい。(新大宮駅⇄ホテルは徒歩約10分です。)中国料理の人気メニューを、四季折々の奈良の食材を使い料理長が腕を振るう、沙山華のお勧めコース「富貴コース」をベースに、更に独創的な感性で作り上げた「麻婆豆腐饅頭見立て」を追加した、沙山華の魅力を凝縮した「旬を愉しむオリジナルフルコース」となっております。

☆食事開始時間

昼の部 11:30～12:30スタート / 夜の部 18:00～19:00スタート

お料理

「旬を愉しむオリジナルフルコース」

【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、黒毛和牛赤身のソテー 柱侯醬ソース 県産野菜
- 一、ズワイ蟹肉入りレタス炒飯
- 一、デザート



写真はイメージです。
※お料理は季節毎に
替わります。

*個室をご希望の場合は、別途個室料金1,100円が発生します。(予約のみ。支払いは現地にて)