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!!

創業30年。最高のおもてなし　厳選したお肉を楽しめると奈良で人気の高級焼肉店

「肉匠迎賓館」奈良店又は富雄店「匠の厳選VIP特別アレンジプラン」・近鉄乗車券付き

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⇔富雄又は、奈良各520円を足した5,520円がお1人様総旅行代金となります。

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。
今回新たに「上質な黒毛和牛の魅力を余すところなく堪能できる贅沢な最上級焼肉コース」を、
厳選したお肉を楽しめると奈良で人気の高級焼肉店「肉匠迎賓館」ご協力の元、
高の原⇔奈良・富雄の往復近鉄クーポンを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。
コロナ疲れの皆様に、「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頂きます。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

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

民芸焼肉　肉匠迎賓館「匠の厳選VIP特別アレンジプラン」内容詳細

Kコース　創業30年。最高のおもてなし　厳選したお肉を楽しめると奈良で人気の高級焼肉店「肉匠迎賓館」奈良店又は富雄店「匠の厳選VIP特別アレンジプラン」・近鉄乗車券付き

☆「民芸焼肉　肉匠迎賓館」概要

自社牧場で飼育した黒毛和牛『大和牛』を中心に、全国から品質重視で仕入れた銘柄牛が取り揃えられています。
仕入れるお肉はA5のBMS（マーブリング）8以上の特選といわれる健康なメス牛のみです。
健康な牛だからこそ、赤身のお肉は旨みが強くやわらかく、サシの入る部位は美しく、肉の脂も甘いものです。
オーダーが入ってから手切りをして提供するなど、一切の妥協を許さない料理人の姿勢が伝わります。
又、奈良では珍しい和牛ホルモンをご提供しております。国産ホルモンと比べ、和牛ホルモンは甘みが強くとろける旨さが特徴です。
当店のお肉は、どの部位も肉本来の旨みを感じらる良質なお肉をご提供してますので、是非お楽しみ下さい。

☆当プラン説明「匠の厳選VIP特別アレンジプラン」

奈良店は高の原駅⇔奈良駅往復、富雄店は高の原駅⇔富雄駅往復の近鉄電車をご利用下さい。
一頭からごくわずかしか取れない希少部位が一度に味わえる『匠の厳選VIPプラン』は上質な黒毛和牛の魅力を余すところなく堪能できる贅沢な最上級コースです。今回は、更に追加して新鮮なお肉だからこそ出来るハネシタのローストビーフユッケ仕立てをお付けしました。お肉の王様サーロインステーキをはじめ、有名ブランド牛の希少部位を匠の技で切り分けた逸品。幻と言われる最高のお肉を、匠の技とともにご堪能下さい。

☆食事開始時間　　デイナー　17：30～19：30スタート

「匠の厳選VIP特別アレンジプラン」

通常の厳選VIPコースにハネシタのローストビーフユッケ仕立てとソフトドリンク一杯をお付けした特別メニューです。

希少部位のみを扱う特別コースの為稀に部位が異なる場合がございます。

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

奈良店　店内雰囲気　全室個室対応で落ち着いている
　　距離　　奈良駅から約2.3km徒歩30分

写真は、イメージです。

富雄店　店内雰囲気　リゾート地のカジュアルレストラン風
　　距離　　富雄駅から約1km徒歩13分