

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!!

「奈良らしい中国料理店」をコンセプトにした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」で味わう最上級「飛天コース」・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⇄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
当キャンペーン企画旅行会社各社に、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「豪快な中華料理の特性に和のあっさりとして滋味深く繊細な味を融合した京中華」を
個室又は半個室の落ち着いた雰囲気を楽しめる人気店「京中華 飛天散華」ご協力の元、
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

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

京中華 飛天散華 最上級「飛天特別コース」内容詳細

Jコース「奈良らしい中国料理店」をコンセプトにした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」で味わう最上級「飛天コース」・近鉄乗車券付き

☆「京中華 飛天散華」概要

東向商店街のチャイナダイニング飛天の姉妹店として三条通沿いにオープン。中華と和のテイストを融合した料理を半個室のゆったりとした空間でいただくことができる中国料理の人気店。

「奈良にあることの意義がある中国料理店になる」との思いから京中華と名付けられたそう。奈良平城京の地で採れた農作物や、奈良の牛や豚などを使用している地産地消の京風の中華料理で素材の持ち味を前面に出し豪快に調理する中華料理の特性に季節感を重んじる和の持ち味も合わせた、あっさりとして滋味深く繊細な中華をお楽しみ下さい。

☆当プラン説明 最上級「飛天特別コース」

高の原駅⇨新大宮駅往復の近鉄電車をご利用下さい。

ミシュランガイド奈良2022特別版に当店のグループ店「飛天誠華」が掲載されました。

今回、皆さまに感謝の気持ちを込めて特別なお料理とコースをご用意いたしました。

更に、下記日帰り旅行プランに限り食後のお飲み物をお付けさせて頂いております。

☆食事開始時間

ランチ 11:30~12:30スタート デイナー 18:00~19:00スタート

最上級「飛天コース」料理内容

【お献立詳細は、仕入れ内容により異なります】

- 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



写真は、イメージです。