

ミシュラン星獲得 予約の取れない超人気名店

店主 山村信晴



和やまむら

おまかせ和懐石13,460円

店主 松室克哉



まつ蛸

おまかせ割烹料理13,020円

店主 岡田直己



おか田

おまかせ日本料理12,960円

チーフシェフ 鷓鴣 進



ラ・テラス イリゼ

フレンチディナーコース12,420円  
 ツーリスト企画特別ランチ5,420円

2/28でキャンペーン終了「約4,400名様にご利用頂いた人気プランの最終章」ラストチャンス

# 当店オリジナル日帰り美食の旅

奈良県  
 いまなら。  
 キャンペーン2022 プラス

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日より開始された奈良県観光支援事業「いまなら。キャンペーン2022プラス」も、令和5年2月28日を以て終了する予定となりました。「当店オリジナル日帰り美食の旅」は、地元地域の方をはじめとして、累計延べ約4,400名様にご利用頂いた人気日帰り食事プランです。「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、高の原又は学園前発着の近鉄クーポンを付けて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。

### 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・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ません。

### 申し込み受付開始日

令和5年1月7日(土)10:00より先着順

### 販売数

全コース合計で先着1,000名様

### 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(最低でも代表者1名)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、旅行日当日も念のためにお持ち下さい。又、予約時に参加者全員の氏名・年齢・住所をご記入頂く書類がありますので、事前にご確認をお願いします。

予約受付時に各店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、各店舗にて当社がお渡しした旅行参加券をスタッフに直接お渡し下さい。

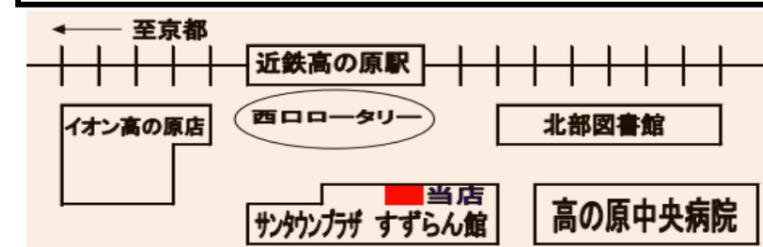
利用期間:2023年01月08日(日)~2023年02月28日(火)まで

(各店舗の定休日につきましては、一覧表でご確認下さい。)

\*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。

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)



ホームページアドレス

こちらのQRコードを読み込んでください。



# 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」12プラン紹介(裏面もご覧下さい!!)

奈良県  
いまなら。  
キャンペーン2022プラス  
**最大約50%割引!!適用期間2/28迄**

店舗	ジャンル	コース	お一人様料金	定休日
ミシュラン星獲得 NEW 和 やまむら	和懐石	おまかせ和懐石ディナー	18,460円⇒ <b>13,460円</b>	月
ミシュラン星獲得 NEW おか田	日本料理	おまかせ日本料理ディナー	17,690円⇒ <b>12,690円</b>	日
ミシュラン星獲得 NEW まつ岳	割烹料理	おまかせ割烹料理ディナー	18,020円⇒ <b>13,020円</b>	日・3月
ミシュラン星獲得 ラ・テラス イリゼ	創作フレンチ	フレンチディナーコース	17,420円⇒ <b>12,420円</b>	火水
		ツーリスト企画特別ランチコース	10,420円⇒ <b>5,420円</b>	
NEW かに道楽奈良本店	かに料理	特大かにしゃぶ又は、かに籠盛ランチ	11,520円⇒ <b>6,520円</b>	なし
NEW ふぐ料理 ふくふく	ふぐ料理	活ふぐ最上級特別ディナー	10,520円⇒ <b>5,520円</b>	不定休
奈良ホテル	フレンチ	最上級飛火野ランチコース	10,520円⇒ <b>5,520円</b>	なし
ANDOホテル奈良若草山	創作和食	最上級特別ランチコース	10,520円⇒ <b>5,520円</b>	月火水
肉匠迎賓館	焼肉	厳選VIPアレンジディナーコース	10,520円⇒ <b>5,520円</b>	なし
京中華 飛天散華	中華	飛天散華ランチ・ディナー	10,520円⇒ <b>5,520円</b>	なし
四季亭	和会席	大和路会席(梅)ランチコース	12,520円⇒ <b>7,520円</b>	不定休
春日奥山月日亭	和会席	まほろば会席ランチコース	12,520円⇒ <b>7,520円</b>	なし

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」1~2月メニュー

- 一、本日のオードブル **¥5,520**
- 一、蕪のポタージュ 柚子香る新雪を添えて
- 一、本日の魚と帆立貝柱のムニエル  
ジロール茸の入ったムニエルソース
- 一、牛肉のステーキ エリンギを添えて
- 一、デザート
- 一、パン
- 一、コーヒー



ANDOホテル「料理長こだわりの最上級特別ランチ」

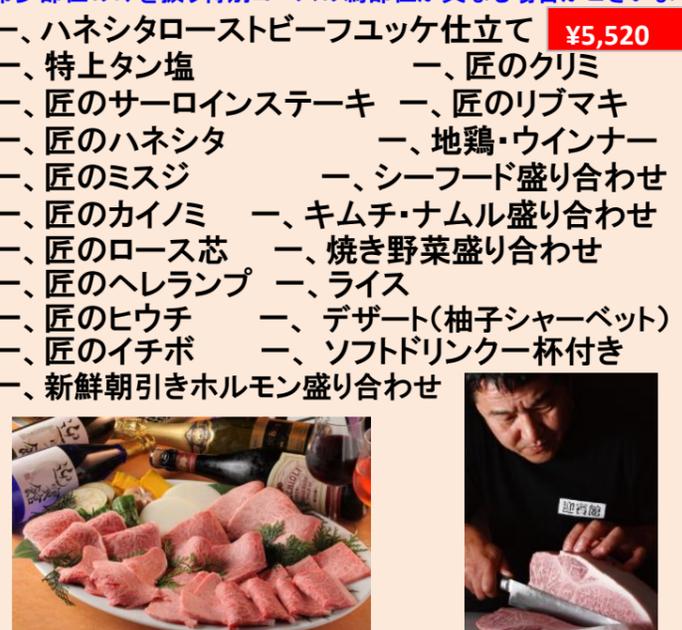
- 一、前菜: 季節の前菜
- 一、椀物: 蟹真薯
- 一、造里: 平日/横輪/才巻
- 一、焼物: 鮫鱈/黒大根
- 一、揚物: 谷阿坤/雲子
- 一、肉料理: 大和牛ロースト
- 一、御飯: セレベスと地鶏の御飯
- 一、甘味: 柿/マスカルポーネ
- 一、食後のコーヒー又は紅茶



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」  
希少部位のみを扱う特別コースの為部位が異なる場合がございます。

- 一、ハネシタローストビーフユッケ仕立て **¥5,520**
- 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、匠のクリーム
- 一、匠のリブマキ
- 一、地鶏・ウイナー
- 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



## 旬を迎える冬の味覚かに・ふぐ専門店の味

かに一筋創業60余年「かに道楽」奈良本店で味わう  
「特大かにしゃぶ会席」又は、「かに籠盛会席」ランチ

「特大かにしゃぶ会席~月夜(つきよ)~」  
(基本、大鍋を使用した、取り分けとなります。)

- 一、前菜 **¥6,520**
- 一、特大かにしゃぶ
- 一、かに天ぷら
- 一、平打ちうどん
- 一、アイスクリーム お抹茶かけ



「彩かに籠盛会席コース~幸楽(こうらく)~」

- 一、彩かに籠盛
- 一、かに造り
- 一、かにしゃぶ小鍋
- 一、かにみそ甲羅盛
- 一、たらばかに唐揚げ
- 一、かに寿司
- 一、汁物
- 一、デザート



活ふぐ専門店「ふくふく」で味わう  
「最上級満腹フルコース+白子単品付」ディナー

「最上級満腹フルコース」+「白子単品付」特別ディナー **¥5,520**

- 一、てっさ
- 一、湯引き
- 一、ふぐの白子
- 一、焼きふぐ
- 一、ふぐ唐揚げ
- 一、てっちり
- 一、雑炊
- 一、香物
- 一、デザート



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「飛天散華コース」

最上級「飛天散華コース」 **¥5,520**

- 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、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



個室で寛ぎ優雅に過ごす。  
室数限定「部屋食料理旅館ランチプラン」  
「四季亭」または「月日亭」

四季亭「大和路会席」【梅】御座敷コース **¥7,520**

- 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



月日亭「まほろば」山形牛陶板会席コース **¥7,520**

- 一、先付
- 一、椀物
- 一、彩八寸
- 一、造里
- 一、牛陶板焼
- 一、留香
- 一、果物
- 一、御飯



☆料理内容は、各プランとも旬の食材を使う為季節毎・月毎により変わります。 ☆各店舗毎の詳細チラシは、店頭又はHPにてご用意しています。(写真は、全てイメージです。)