

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
最大約50%の割引に!!

2/28でキャンペーン終了!!日帰り美食の旅

「約4,400名様にご利用頂いた人気プランの最終章...感謝を込めて」ラストチャンス

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」

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、高の原又は学園前⇄奈良又は富雄をお付けした日帰りセット料金となっています。

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、おかげ様で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。この度「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、高の原又は学園前⇄奈良又は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、「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。

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:2023年01月08日(日)~2023年02月28日(火)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

申し訳ないですが、
お電話でのお申込は、
お受けできません。

*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。

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、和牛ホルモンは旨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」

奈良店は高の原又は学園前駅⇨奈良駅往復、富雄店は高の原又は学園前駅⇨富雄駅往復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時30分～19時30分開始

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



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



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
富雄駅から約1km徒歩13分



(写真は、イメージです。)