



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20%上限3,000円の割引に!!

4/22(土)~6/30(金)*4/29~5/7を除く

「約6,800名様にご利用頂いた日帰り美食の旅」~内容も新たに再発売決定です~

2020年若草山にオープン 話題の創作和食オーベルジュ

ANDO HOTEL奈良若草山(TERRACE若草山)で味わう最上級フルコースランチ

お食事代金8,000円+近鉄乗車券+取扱手数料含めて
8,600円の内容が、キャンペーン割引約20%を差し引いて

お一人様代金 6,880円(税込)

今回も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~2023年3月31日(申し込み終了2月25日)に実施されました奈良県観光支援事業「いまなら。キャンペーン2022プラス」に参画した、当店だけの旅行商品「日帰り美食の旅」は累計延べ6,800名様にご利用頂いた人気日帰り旅行プランです。
この度、2020年オープンANDO HOTEL奈良若草山の話題の創作和食「TERRACE若草山」様ご協力の元、高の原又は学園前⇄奈良駅の往復近鉄乗車券を付けて再び特別販売させていただきます。「いまなら。キャンペーン2023」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回目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。
当店ご来店の方から予約をさせていただきます。

申し込み受付開始日 *お電話での予約は受け付けておりません *ワクチン接種証明提示等の条件は4月12日

2023年4月20日(木)10:00~来店先着順 現在です。今後、奈良県の発表等で変更になる場合があります。

全コース合計で先着3,000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

予約受付時は少なくとも代表者のワクチン予防接種済証と氏名・住所確認出来る身分証明書のご提示が必要です。尚、旅行当日は各店舗にて書類確認がありますので全員分ご持参下さい。

ご来店→希望の店舗及び日時での空席照会→決定後書類記入→予約→旅行代金全額を現金にてご精算。
ご利用日当日、当社からお渡ししました旅行参加券を各店舗スタッフに直接ご提示下さい。

利用期間:2023年04月22日(土)~2023年06月30日(金)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%

*取消料は、「いまなら。キャンペーン割引」前の、旅行代金に対して適用されます。

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

「ANDO HOTEL奈良若草山 (TERRACE若草山)」にて 「料理長こだわりの最上級創作和食ランチ」

☆ホテル概要

風情漂う古来の風景と、原生林を残しつつ鹿と共生する大自然。

奈良の人々が育んだ奥ゆかしい文化や歴史、麗しさを継承しながら、56年続いた「遊景の宿 平城」をリノベーションし、2020年7月にオープンしました。

～TERRACE若草山～

ANDO HOTEL奈良若草山のメインダイニングである

創作和食「TERRACE若草山」。

奥ゆかしく育んだ奈良の食文化を大切に継承しながら、「和」だけにとどまらず「変化」を受け入れ、新しい驚きと発見を伝えていける料理を提案致します。

世界遺産東大寺や五重塔を望む和食オーベルジュにて、和食の伝統とフレンチの技法や食材を融合させたお料理を、どうぞお召し上がり下さい。

☆当プラン説明

高の原又は学園前駅⇄奈良駅往復近鉄電車をご利用ください。

当プランでは、ANDO HOTELランチの最上級コース「三笠山コース」をご用意。

料理長こだわりの創作和食料理をお楽しみ下さい。

☆食事開始時間 11時30分・12時00分・12時30分・13時00分よりお選び下さい。

(営業日は木・金・土・日曜日となっております。)



～ TERRACE若草山ランチフルコース「三笠山」～

- 一、前菜：落ゼリー寄せ.蚕豆クリーム
小松菜胡麻和え.春大根ごみ.アスパラ葛寄せ
- 一、椀物：蛤真薯
- 一、造里：縞鮭.鯉.紋甲烏賊
- 一、焼物：桜鯛.大和丸茄子
- 一、揚物：目板鰯.擬宝珠
- 一、肉料理：大和鴨.木の芽
- 一、御飯：桜海老炊込み御飯
- 一、甘味：桜と柑橘のムース仕立て

* メニューは月毎に変わります。



(写真は全てイメージです)