

奈良 万葉若草の宿 三笠

料理長おすすめ会席料理リニューアル

奈良県が誇る和牛ブランド「大和牛」を使ったメニューへ

奈良 万葉若草の宿 三笠（所在地：奈良市川上町 728-10）は、2025 年 8 月 1 日（金）から料理長が自信を持っておすすめしている会席料理「万葉会席」を奈良県が誇る和牛ブランド「大和牛」を使ったメニューへリニューアルします。

吟味された良質な飼料を十分に与え、愛情込めて育てられた大和牛は、体に良いといわれるオレイン酸が豊富で脂肪の口溶けがよく、風味豊かな味わいがあるのが特徴です。そんな大和牛を贅沢にも石焼きとすき焼きでお楽しみいただけます。

またリニューアルを記念して、お得な宿泊プランの販売も開始します。今後その他メニューも順次、大和牛を使った料理内容へ変更していきます。

詳細は別紙をご参照ください。



< 本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先 >

奈良 万葉若草の宿 三笠
〒630-8202 奈良市川上町 728-10
TEL : 0742-22-5471（受付時間 10:00～18:00）
E-mail : manyo-mikasa@kintetsu-ryokan.co.jp

■概要

料理長おすすめ会席料理「万葉会席」

旅館でのお食事は旅の大切な一コマ。

旬のものの郷土の心にこだわり、料理長厳選のお勧め食材を盛り込んだ会席料理

四季折々に彩り鮮やかな素材を活かしたお料理をお楽しみください。

【おしながき例】 ※メニューは季節ごとに変わります。

- ・前菜 口取り盛合せ
- ・吸物 清汁仕立て
- ・造り 車海老 鯛 間八 鮪 帆立貝柱スモーク
- ・冷し鉢 枝豆信田巻き 振り柚子
- ・焼物 大和牛と十津川ぶなしめじ石焼き
- ・合肴 大和牛のすき焼き
- ・酢の物 小鯛西京焼き 湯引き鰹
- ・御飯 奈良県産ヒノヒカリ
- ・止椀 赤出汁
- ・漬物 盛り合わせ
- ・水菓子 オレンジ パイナップル



大和牛と十津川ぶなしめじ石焼き



大和牛のすき焼き

■大和牛について

指定された生産農家が奈良県内の恵まれた自然環境と徹底した生産管理の元で、愛情を込めて飼育される「大和牛」。体に良いといわれるオレイン酸が豊富で脂肪の口溶けがよく、風味が豊かな味わいのあるお肉です。

オレイン酸とは

不飽和脂肪酸の一種で、豊富に含むほど口溶けや風味が良くなり、さらに動脈硬化や心臓病、高血圧等の予防に役立つと言われます。

<http://yamatoushi.com/about/>

■【リニューアル記念】当館の料理長が腕を振るう「万葉会席」付き宿泊プラン

【販売期間】2025年7月31日（木）～10月30日（木）

【宿泊期間】2025年8月1日（金）～10月31日（金）

【金 額】1泊2食付き

2名1室利用時 おひとり様 24,310円～（税込）

【プラン詳細】

（月の棟）

https://reservation.miyakohotels.ne.jp/booking/result?code=069d472d104dce8f70de6c0298152ea8&is_including_occupied=true&hotel_plan_code=15501427

（風の棟）

https://reservation.miyakohotels.ne.jp/booking/result?code=069d472d104dce8f70de6c0298152ea8&is_including_occupied=true&hotel_plan_code=16578004

※写真はすべてイメージです。

【ご予約・お問い合わせ先】

奈良 万葉若草の宿 三笠 TEL：0742-22-5471

以 上