

2017年7月26日

近鉄不動産株式会社

近鉄奈良駅前「な・ら・ら」の夏イベント
～この夏最後のビアガーデン～な・ら・らバル&ビアガーデン
2017年9月6日(水)～9日(土)に開催!
～2017「な・ら・らイメージモデル」も登場～

近鉄不動産株式会社(本社:大阪市天王寺区/取締役社長:善本 烈)は、近鉄奈良駅前で運営する～グルメ&ビューティーエリア～「な・ら・ら」において、昨年に引き続き、第2回となるバル&ビアガーデンイベント「～この夏最後のビアガーデン～な・ら・らバル&ビアガーデン」を2017年9月6日(水)～9日(土)まで開催しますので、お知らせします。

本イベントでは、「な・ら・ら」で営業を行う飲食店舗が今回のイベントのために用意したバラエティに富んだ料理と、ビールを始めとする各種ドリンクを楽しむことができます。

飲食はチケット制で、バルチケット1枚につき、各店舗の「オリジナル限定メニュー」か、今年度から新登場の「肉バルメニュー」のいずれかと、ドリンクがセットになっています。バルチケット(税込2,400円)は3枚綴りからお求めいただけます。

また、9月5日(火)までは、先行割引として、お得な先行予約バルチケット(税込2,100円)を販売しています。

さらに、期間中は、先般行われた「第2回な・ら・らイメージモデルオーディション」で決定した、2017「な・ら・らイメージモデル」の3人も登場し、イベントを盛り上げます。

今後も「な・ら・ら」では、地元を始めたくさんのお客様にお楽しみいただけるイベントを提供していきたいと考えています。

詳細は別紙のとおりです。

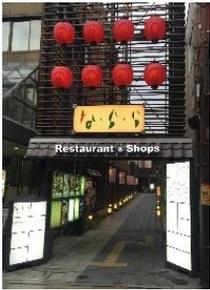


バル&ビアガーデンメニューと2017「な・ら・らイメージモデル」の3人
【左:岡田ゆか(おかだ ゆか)中央:高辻真帆(たかつしまほ)右:本田美樹子(ほんだ みきこ)】

「～この夏最後のビアガーデン～な・ら・らバル&ビアガーデン」

I. イベント概要

1. 名称 「～この夏最後のビアガーデン～な・ら・らバル&ビアガーデン」
2. 開催期間 2017年9月6日(水)、7日(木)、8日(金)、9日(土)の4日間
3. 営業時間 17時00分～22時00分
※ラストオーダーは21時30分
※営業時間は予告なく変更することがあります。
4. 開催場所 ならら屋外広場(下記地図参照)
奈良県奈良市小西町21-1(近鉄奈良駅から徒歩1分)
5. 座席数 約100席(各店舗内座席を除く)



“ならら”



“ならら” 屋外広場



案内図

6. チケット

〈当日販売チケット〉

- ①バルチケット3枚綴り(3品+3ドリンク) 2,400円(税込)
※バルチケット1枚につき、限定メニューとビール、その他アルコール・ソフトドリンクいずれかがお楽しいいただけます。
- ②ドリンクチケット3枚綴り(3ドリンク) 1,000円(税込)
※ドリンクチケット1枚につき、ビール、その他アルコール・ソフトドリンクいずれかがお楽しみいただけます。

〈先行予約バルチケット〉

販売期間：2017年7月20日(木)～9月5日(火)まで

金額：バルチケット3枚綴り 2,100円(税込)

購入方法：(①・②・③のいずれかの方法で購入できます)

- ①なららホームページの先行予約バルチケット申込フォームへアクセス。
- ②ポスターまたはチラシに貼付しているQRコードから先行予約バルチケット申込フォームへアクセス。
- ③なららチケット販売店舗のレジにて購入。
(チケット販売店舗)
・四季遊人おちゃげや ・カジュアルダイニングfue
・ハイボール酒場WESTERN純 ・ビストロ・ド・セラヴィ

7. 2017「な・ら・らイメージモデル」が登場

期間中、第2回「な・ら・らイメージモデル」オーディションで選ばれた3人のモデルが登場し、バル&ビアガーデンのお手伝いをして、会場の雰囲気盛り上げます。現在、イメージモデルの3人は、イベント告知ポスターなどでも出演しており、今後さまざまなイベントで登場します。



【左：岡田ゆか(おかだ ゆか) 中央：高辻真帆(たかつじ まほ) 右：本田美樹子(ほんだ みきこ)】

II. メニュー概要

今回のイベントのために各店舗が創作した「オリジナル限定メニュー」のほか、今年「肉バルメニュー」が登場します。

メニュー凡例／店舗名（店舗コンセプト）／●「肉バルメニュー」／★「オリジナル限定メニュー」



四季遊人おちゃげや（和風創作居酒屋）
●すじこん入りもつ味噌煮込み
★テリヤキチキンの生野菜包み（生春巻き）



オリーブダイニング&和牛ステーキ関（ステーキハウス）
●牛すじカレーのトルティーヤ
★クワトロフォルマッジ



HAHAHA（270円均一居酒屋）
●鶏の唐揚げ&ポテトフライ
★レアビーフソテーとフレッシュサラダのトルティーヤ



カジュアルダイニングfue（フランス料理）
●三種のソーセージのグリルとジャーマンポテト
★シーフードたっぷりサラダパスタ



ハイボール酒場WESTERN純（ハイボール居酒屋）
●若鶏唐揚げ
★ホルモン焼き



もんじゃ焼き真田（関西風もんじゃ焼き）
●たかだ焼き（うどん・鶏皮・鶏スキミ入）
★そばめし



膳 Z/E/N（ラーメン・もつ鍋）
●手仕込、自家製カラアゲ
★季節の大和野菜のパーニャカウダーソース添え



ビストロ・ド・セラヴィ（フランス料理）
●和牛すじ肉と豚足のキューブ仕立て（赤ワイン風味）
★大仙鶏の田舎風テリーヌ