

■交通のご案内



■花小路お勧め散歩コース

-
- A** コース 約1.3km 約18分
花小路→猿沢池→興福寺五重塔→花小路 約2,000歩
- B** コース 約1.8km 約27分
花小路→興福寺五重塔→一之鳥居→猿沢池→花小路 約3,000歩
- C** コース 約3.0km 約45分
花小路→猿沢池→興福寺五重塔→一之鳥居→浮見堂→飛火野→
仏教美術資料研究センター→一之鳥居→興福寺五重塔→花小路 約5,000歩
- D** コース 約6.0km 約90分
花小路→一之鳥居→仏教美術資料研究センター→東大寺大仏殿→
二月堂→若草山ふもと→春日大社→飛火野→浮見堂→一之鳥居→
興福寺五重塔→花小路 約10,000歩

ホテル 花小路 (はなこみち)
7630-8226 奈良県奈良市小西町23

TEL 0742-26-2646 FAX 0742-26-2647
 <http://www.hanakomichi.co.jp>
 yoyaku@hanakomichi.co.jp



まじふにせ
なみ

大和へようこそ

やまとは 国のまほろば
たたなづく 青垣 山隠れる
やまとしうるわし

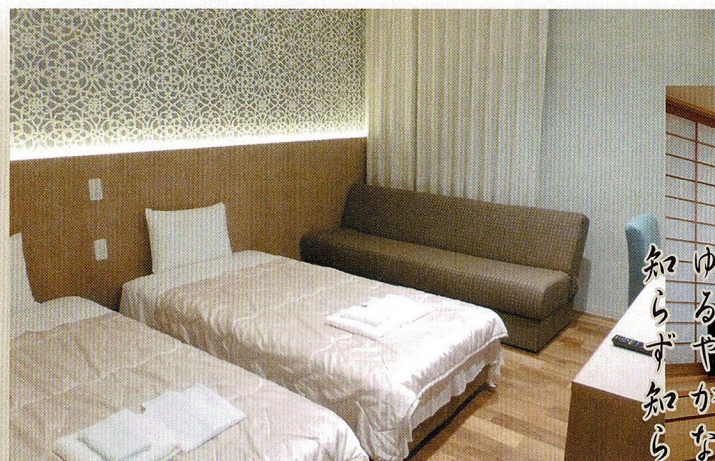
ホテル花小路は奈良の玄関口、近鉄奈良駅前にあり京都・大阪からも好アクセスです。興福寺まで徒歩4分、奈良公園、奈良町にもほど近く、昼間の歴史学習や体験、朝夕の散策・ショッピングにも安全で便利な場所にあります。

旅のお楽しみのひとつお料理は、バイキングから本格的会席料理まで各種団体様に応じたメニューを幅広くご提案させていただきます。“旬”と“地のもの”の食材にこだわりを持つ料理人たちが腕を振るう、料理自慢のホテルです。

皆様の奈良旅が実り多きものとなりますよう、スタッフ一同が心を込めてお手伝いさせていただきます。

是非当ホテルをご推挙、ご宿泊くださいますようお願い申し上げます。

ゴーレ... 静寂の中、世界遺産興福寺の鐘の音で、贅沢なお目覚めを。

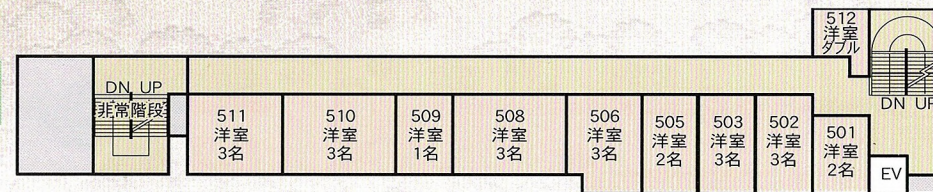


ゆるやかな時の流れの中、知らず知らずには心から安らいでいく。

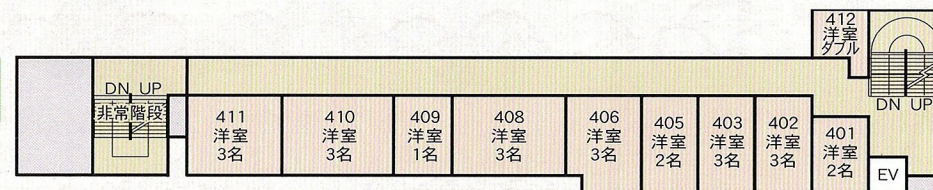


ホテル花小路 宿泊施設ご案内

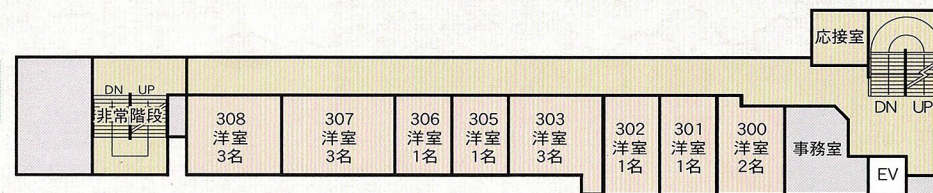
5F



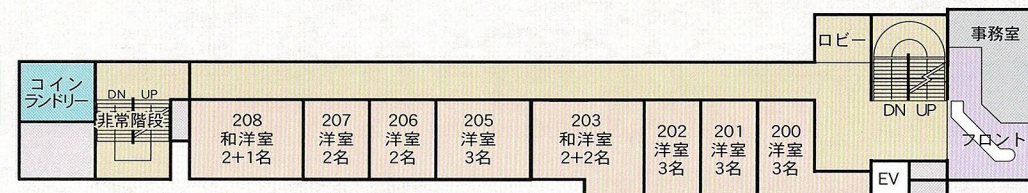
4F



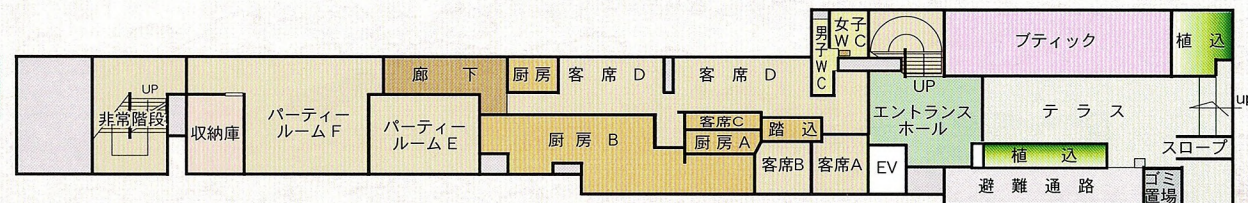
3F



2F



1F



■施設

- ・建物 鉄筋6階建、フロント2F
レストラン1F
客室 2F・3F・4F・5F
(全36室/84名様)
- ・部屋種 洋室 34室
和洋室 2室(全館/トイレ付)
- ・加盟団体 日本観光旅館連盟
- ・消防法 防災適合取得済
- ・館内放送 無(非常用のみ)
- ・大浴場 無
- ・鍵の形状 シリンダーロック
- ・エレベーター 有(1基)
- ・自動販売機 3F
- ・コインランドリー 2F

■部屋内

- ・テレビ 有(無料、有料チャンネル無)
- ・冷蔵庫 全室…有 中味…空
- ・電話機 有・取り外し不可
- ・備品 フェイスタオル
バスタオル
リンス、シャンプー
ボディソープ
歯ブラシ
ヘアードライヤー
お茶セット

■食事

- ・ご夕食 一品料理から
会席料理まで
(開始時間 17:00~)
- 1Fレストラン及び
パーティールーム
- ・ご朝食 和食膳
(開始時間 6:45~)
- 1Fレストラン及び
パーティールーム

■緊急連絡先

- ・警察署 奈良警察署
〒630-8131 奈良市大森町57番地12 TEL 0742-20-0110
- ・消防署 奈良市中央消防署
〒630-8325 奈良市西木辻町43-1 TEL 0742-22-7051
- ・保健所 奈良市保健所
〒630-8122 奈良市三条本町13-1 TEL 0742-93-8392
- ・救急病院 市立奈良病院
〒630-8305 奈良市東紀寺町1丁目50-1 TEL 0742-24-1251
- ・夜間診療所 奈良市休日夜間応急診療所
〒630-8031 奈良市柏木町519番地28 TEL 0742-34-1228

■安全対策

- ・非常口 各階に有
- ・災害時 避難場所 梅井小学校(徒歩3分)
- ・防災設備 有
[自動火災報知設備
火災通報装置]
- ・貴重品 フロント預(可)

防火基準表示マーク交付



お客様の安心と安全を最新の設備でご提供いたします。

ホテル花小路 団体様お食事メニュー

夕食



- ・海老フライ
- ・肉団子黒酢ソース
- ・オムレツ
- ・フライドチキン
- ・フライドポテト
- ・ボイルウインナー
- ・焼売
- ・フレッシュサラダ
(キャベツ、プチトマト)
- ・ポテトサラダ
- ・柿の葉寿司 (鮭)
- ・霧島ポークのお鍋
- ・竹筒寄せ豆腐
- ・にゅうめん (三輪素麺)
- ・白ご飯
- ・漬物 (奈良漬、みぶな)
- ・ふりかけ
- ・デザート：レモンゼリー
- ・オレンジジュース

朝食

- ・焼き魚（鮭）
- ・出汁巻き
- ・ボイルインナー
- ・奈良郷土料理のっぺ
- ・奈良地野菜のサラダ
- ・白ご飯
- ・味噌汁
- ・漬物（ゆず大根）
- ・ふりかけ
- ・ロールパン
- ・デザート：
ヨーグルトのブラマンジェ
- ・アップルジュース



※お料理はベテラン料理人が食材を吟味し調理しております。
※メニューは、季節・仕込み等の関係で変更する場合がございます。

2022.2.1改正

ご夕食メニュー成分表

現材料 アレルギー物質一覧

海老フライ	えび、小麦、衣(パン粉、小麦粉、植物油、食塩、小麦たん白)えび(バナメイ)、食塩/加工デンプン、アナト ー色素、焼成Ca、調味料(アミ 酸)、膨張剤、香辛料抽出物、p H調整剤	エビ、小麦
タルタルソース	食用植物油(国内製造)、ピクルス 砂糖類(粉末水あめ、砂糖、ぶどう糖、果糖液糖、水あめ)、醸造酢、卵、食塩、レモン果汁、乾燥たまねぎ、乾燥パセリ/調味料(アミ 酸)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、香辛料、抽出物、(一部に小麦・卵・大豆を含む)	卵、小麦、大豆
肉団子黒酢ソース	鶏肉(国産)、粒状大豆たん白、つなぎ(パン粉、小麦粉、粒状大豆たん白)、たまねぎ、食塩、砂糖/調味料(アミ 酸)、リン酸塩(Na、K)(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む) 飾り:人参、とうもろこしグリーンピース あんかけのたね:糖類(果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、砂糖)、米黒酢、本醸造しょうゆ(小麦、大豆含む)、アミ 酸液(大豆を含む)、食塩、たん白加水分解物(小麦・大豆を含む)、ごま油/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム 寒天)、カラメル色素、酸味料	小麦、乳、大豆
オムレツ	鶏卵(国産)、砂糖、食塩、卵粉、でん粉、醸造酢、大豆油/加工デンプン、調味料(アミ 酸等)、カロチン色素、p H調整剤、(一部に卵・小麦・さけを含む)	卵、小麦
ケチャップ	トマト輸入)、ぶどう糖、果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	
フライドチキン	鶏肉、小麦粉、タピオカでん粉、コーンフラワーコーンスターチしょうゆ食塩、大豆たん白、砂糖、大豆油、小麦たん白、コショウアルギン酸Na、炭酸水素NaカードランカゼインNa、炭酸Na、クエン酸、香料、増粘多糖類(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)	小麦、大豆乳
フライドポテト	じゃがいも パーム油、ぶどう糖(小麦を含む)/ピロリン酸ナトリウム	小麦
ボイルウインナー	鶏肉(国産)、豚脂肪、砂糖、食塩、オニオンエキス、香辛料/加工でん粉く ん液、調味料(アミ 酸等)、リン酸塩(Na、K、保存料(ソルビン酸)、p H調整剤、着色料(赤104カロチノイド香辛料抽出物、(一部に牛肉・鶏肉・豚肉を含む)	
焼売	玉ねぎ、食肉(鶏肉、豚肉)、つなぎ(パン粉、卵白、粉末状大豆たん白)、豚脂、粒状大豆たん白、砂糖、しょうゆ食塩、ポークエキス調味料、香辛料、オイスターソースごま油、ホタテエキス調味料、風味油、皮(小麦粉、なたね油、大豆粉)/加工でん粉、香味料(アミ 酸等)、p H調整剤、(一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	小麦、乳大豆、卵
フレッシュサラダ	キャベツ、ブチトマト和風ドレッシング(しょうゆ国内製造)、だいこん汁、醸造酢、かつお節エキス、食塩、ゆず果汁、酵母エキスパウダー/増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(スクラロース)、香料、(一部に小麦・大豆を含む)、調味料(アミ 酸等)	小麦、大豆
ポテトサラダ	野菜(じゃがいも(国産)、玉ねぎ、人参)、ドレッシング食用植物油、砂糖、卵、その他)、砂糖、食塩、食用植物油/調味料(アミ 酸)、酒石酸、増粘剤(キサンダムガム)、酢酸Na、グリシン 香辛料抽出物、(一部に卵を含む)	卵
柿の葉寿司(鮭)	酢飯:酢飯(米(国産)、調味料(醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、食塩)調味料、植物油)、酢メさけ/調味料(アミ 酸等)、p H調整剤、香料、(一部に小麦・さけを含む)	小麦
霧島ポークのお鍋	しょうゆみりん 白菜、水菜、エノキ、豚、まいたけ、ほんだし食塩、砂糖類(砂糖、乳糖)、調味料(アミ 酸等)、一部乳成分含む風味原料(かつお節粉末、かつおエキス、)酵母エキス	乳、小麦、大豆
ほんだし	食塩、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス、調味料(アミ 酸等)、(一部に乳成分を含む)	乳
竹筒寄せ豆腐	大豆、にがり(塩化マグネシウム)	大豆

にゅうめん(三輪素麺)	三輪素麺、小麦粉、食塩、食用植物油、醤油、塩、みりん、ネギ、食塩、砂糖類(砂糖、乳糖)、調味料(アミノ酸等)、一部乳成分含む風味原料(かつお節粉末、かつおエキス、)酵母エキス	大豆、小麦乳
本みりん	もち米、米、米麹、醸造アルコール、糖類	
うす口醤油	食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たんばく、米、アルコール	小麦、大豆
揚げ油	食用なたね油/シリコーン	
白ご飯	米	
漬物(奈良漬、みぶな)	奈良漬: 瓜、酒粕、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、みりん粕、酒精食塩ソルビット調味料(アミノ酸等甘味料ステビア、サッカリン)保存料(ソルビン酸k) みぶな: みぶな、しょうゆ大豆、小麦含む、食塩、調味料(アミノ酸等)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)	大豆、小麦
ふりかけ	いりごま(国内製造)、鰹削り節、乳糖、砂糖、食塩、醤油、加工油脂、小麦粉、大豆加工品、のり、みりん、鰹節粉、海藻カルシウム、あおさ、エキス(鰹節、酵母、魚介)、乳製品、卵黄粉末、抹茶、でん粉、ぶどう糖果糖液糖、デキストリン還元水あめ、イースト調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、酸化防止剤(ビタミンE)、香料、(一部に卵・乳成分・小麦・ごま・大豆を含む)	小麦、乳大豆、卵
デザート:レモンゼリー	みかん、洋ナシ、ゼラチン、砂糖、レモン	
オレンジジュース	オレンジ、香料	

ご朝食メニュー成分表

原材料

アレルギー物質一覧

焼き魚(鮭)	秋鮭、食塩、大豆油(一部にさけ・大豆を含む)	大豆
花れんこん	れんこん(中国)、漬け原材料[食塩、醸造酢] 甘味料(ソルビット サッカリン Na) 酸味料、調味料(アミ 酸等)、保存料(ソルビン酸K)、リン酸塩(Na) 漂白剤(次亜硫酸Na) 着色料(赤色105号)	
出汁巻き	鶏卵、カツオブシエキス みりん 砂糖、コンブエキス 食塩、醤油、大豆油/ 加工デンプン、調味料(アミ 酸等)、PH調整剤、カロチン色素、(一部に卵・ 小麦・大豆・さけを含む)	大豆、卵 小麦
ボイルウインナー	鶏肉(国産)、豚脂肪、砂糖、食塩、オニオンエキス、香辛料/加工でん粉、く ん液、調味料(アミ 酸等)、リン酸塩(Na, K、保存料(ソルビン酸)、pH調整 剤、着色料(赤104カロチノイド香辛料抽出物、(一部に牛肉・鶏肉・豚肉を含 む)	
ケチャップ	トマト輸入)、ぶどう糖、果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	
奈良郷土料理のつべ	大根、人参、小芋、こんにゃく厚揚げ かつお(国内産)、醤油(大豆、小麦含む)、みりん、もち米、米、米こうじ 醸造アルコール、糖類、こんにゃく、海藻粉末、水酸化カルシウム(こんにゃ く芋凝固剤)、ほんだし	小麦、大豆 乳
本みりん	もち米、米、米麹、醸造アルコール、糖類	
うす口醤油	食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たんぱく、米、アルコール	小麦、大豆
奈良地野菜のサラダ	サニーレタストマト 和風ドレッシング(よう国国内製造)、だいこん汁、醸造酢、かつお節エキ ス、食塩、ゆず果汁、酵母エキスパウダー/増粘剤(エキサンタンガム)、 調味料(アミ 酸等)、甘味料(スクラロース)、香料、(一部に小麦・ 大豆を含む)	小麦、 大豆
白ご飯	米	
味噌汁	米みそ:大豆、米、食塩、酒精、ほんだし、わかめ、 うす巻麴:小麦粉(国内製造)、小麦たんぱく/酸化防止剤(ビタミンE) 白みそ:大豆、米、食塩、砂糖混合ぶどう糖液糖、酒精、調味料(アミ 酸 等)、カツオブシ粉末、かつおエキス、一部乳成分を含む	大豆 乳、小麦
ほんだし	食塩、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、 酵母エキス、調味料(アミ 酸等)、(一部に乳成分含む)	乳
漬物(ゆず大根)	大根、ゆず皮、漬け原材料[醸造酢、砂糖、食塩] ソルビット 調味料(アミ 酸)、 酸味料、甘味料(ステビア)、香料、酸化防止剤(V, C)	
ふりかけ	いりごま(国内製造)、鯉削り節、乳糖、砂糖、食塩、醤油、加工油脂、小麦粉、 大豆加工品、のり、みりん、鰹節粉、海藻カルシウム あおさ、エキス(鰹節、 酵母、魚介)、乳製品、卵黄粉末、抹茶、でん粉、ぶどう糖液糖、デキストリ ン、 還元水あめ、イースト調味料(アミ 酸等)、着色料(カラメル カロチノイド、 酸化防止剤(ビタミンE)、香料、(一部に卵・乳成分・小麦・ごま大豆を含む)	小麦 乳 大豆、卵
ロールパン	小麦粉、砂糖、ショート ニング全卵、イースト 食塩、植物油、小麦グルテン /乳化剤 ビタミンE (一部に小麦・卵・大豆含む)	小麦、卵 大豆
マーガリン	食用植物油、食用精製加工油脂、食塩、乳化剤、香料、カロテン色素	
デザート: ヨーグルトのプラマンジ	牛乳、ヨーグルト、生クリーム グラニュー糖、ゼラチン フランボワーズソースグラニュー糖 コーンスターチ フランボワーズ	乳
アップルジュース	リンゴ 香料	