



SHISUI HOTEL
NARA

Press Release

2025年1月9日

紫翠 ラグジュアリーコレクションホテル 奈良 特別な一夜を演出する「若草山焼き特別鑑賞ディナープラン」を販売

2025年1月25日(土) 18:00 – 20:00

「紫翠 ラグジュアリーコレクションホテル 奈良」(所在地:奈良県奈良市登大路町、総支配人 羽鳥 寛之)では、2025年1月25日(土)に、古都・奈良で親しまれてきた早春を告げる伝統行事「若草山焼き」を、吉城園(旧正法院家住宅)主棟の客間にて、お食事を愉しみながら鑑賞できる、2組様限定の特別なディナープランを一夜限りで提供いたします。



吉城園主棟から見た若草山焼きの様子

「若草山焼き」とは、山上古墳の鶯塚に葬る靈魂の慰霊と、奈良全体の防火と世界の人々の平和を祈って行われる歴史ある伝統行事です。春日大社境内の飛火野で行われる小正月の伝統行事「春日の大とんど」より御神火をもらい受け、若草山に関わりの深い春日大社の神職や興福寺・東大寺の僧侶のほか、奈良奉行所の役人など総勢約 40 名による厳粛な時代行列によって御神火が運ばれます。そして、若草山の山麓中央の大かがり火へと点火。奈良の豊かな自然を背景に、若草山一帯が燃やされる壮観な光景を目にすることができます。また、山に点火する前には、地元の花火師による県内最大級の大花火も行われ、冬の夜空に輝く花火も見どころの一つです。

この特別な一夜を飾る「若草山焼き特別鑑賞ディナープラン」は、吉城園主棟の客間にて花火と山焼きを鑑賞しながらお食事を愉しみいただける 2 組限定(1 組 2~8 名様まで)のエクスクルーシブなプランです。紫翠総料理長の松勢 良夫がこの日のために用意する

松花堂弁当は、山海珍味を味わえる季節の前菜やお造り、炊き合わせや和牛の焼き物、そして炊き込みご飯と季節の御椀など、冬の滋味をご堪能いただける内容です。

シャンパンで乾杯しながら冬の夜空を彩る花火を眺め、山が炎に包まれる神秘的な景色とともに、旬の食材を織り込んだ松花堂弁当とのペアリングをご堪能ください。

若草山焼き特別鑑賞ディナープラン概要

日 時 : 2025年1月25日(土)18:00~20:00
会 場 : 吉城園主棟(客間)
料 金 : 1名様 20,000円(消費税・サービス料込)
定 数 : 2組限定(1組2~8名様まで)
プラン内容:
・吉城園主棟(客間)での山焼き鑑賞
・松花堂弁当
・乾杯用シャンパン〈ジョセフ ペリエ〉
・ペアリング3種



吉城園主棟の客間から見た若草山焼きの様子

※ 料金は、1名様あたり、消費税・サービス料 15%込の金額です。

※ ソフトドリンクのご用意もございます。

※ プランの予約受付は、7日前までとなります。

ご予約・お問い合わせ

若草山焼き特別鑑賞ディナープラン: www.suihotels.com/shisui/news/33/

レストラン直通: TEL:0742-93-6532 または restaurant-sh@suihotels.com

若草山焼き開催概要

日 程 : 2025年1月25日(土)
開催場所: 奈良公園 若草山一帯
内 容 : 16:45 御神火奉戴祭(春日大社境内 飛火野)
17:05 聖火行列出発(春日大社境内 飛火野)
17:25 松明点火(水谷茶屋周辺)
17:40 野上神社祭典(若草山参籠 野上神社)
18:15 大花火打ち上げ(若草山一重目山頂)
18:30 山焼き一斉点火(若草山各所)



吉城園主棟から見た花火の様子

吉城園について

かつては興福寺子院「摩尼珠院」があったとされた場所に、1919年(大正8年)に実業家の正法院寛之が自宅と庭園を建造したことが始まりです。企業の迎賓施設などの歴史を経て、昭和の終わりごろから奈良県の所有となりました。

吉城園は万葉集にも詠まれた宣寸川(吉城川)に隣接している庭園であり、自然の起伏、曲線を巧みに生かした庭園作りがされています。

園内は、「池の庭」「苔の庭」「茶花の庭」で構成されており、それぞれその庭に建てられた建物と一体化するように造られています。

吉城園は春夏秋冬をとおして折々の草花を愉しめる、古都奈良の風情を感じさせてくれる日本庭園です。

正法院寛之の自宅であった建物は現在「吉城園主棟」として現存しており、寺家らしい格式の中に、大正時代らしく各所の細部に凝った仕事を施した建築となっています。また茅葺屋根で造られた茶室も同時期に建てられており、庭園と一体となった閑静な佇まいを見せています。



「吉城園」の庭園

紫翠 ラグジュアリーコレクションホテル 奈良について

「紫翠 ラグジュアリーコレクションホテル 奈良」は、森トラストグループが2017年に立ち上げたホテルブランド「翠 SUI」と、マリオット・インターナショナル(Marriott International, Inc 本社:米国)のラグジュアリーホテルブランド「The Luxury Collection®(ラグジュアリーコレクション)」とのダブルブランドホテルとして、2023年夏に奈良県の奈良公園内に誕生いたしました。

日本文化発祥の地として世界にも知られる奈良の中でも、特にホテルが立地する吉城園周辺地区は、日本有数の名勝地「奈良公園」の西端に位置し、東大寺や興福寺、春日大社などの世界遺産にも囲まれ、様々な取り組みにより風致が維持されてきた緑豊かなエリアです。

古より愛でられてきた「紫幹翠葉」(山々がみずみずしく青々と美しい様子)の風光明媚な情景に由来するホテル名称の通り、奈良が擁する自然や歴史と伝統、そして時の流れの神秘を体感する滞在をお届けいたします。

「紫翠 ラグジュアリーコレクションホテル 奈良」の最新情報はホテル公式ホームページ(www.suihotels.com/shisui)にてご覧いただけます。



「ホテル外観」イメージ

「翠 SUI」ブランドについて

「翠 SUI」は、「混じり気のない美しい羽」を意味する「翠」の字を由来としており、美しく透明度の高い青に染まる海、輝く白浜、紺碧の空、鮮やかに彩られる森や山といった、日本各地の美しい自然や独特な文化など、その土地の色に鮮やかに染めて世界にはばたく、という意味を込めています。トラディショナル、ヒストリカル、ヒーリング&リラクセスなど、日本ならではの経験や癒しの時間といったコンセプト、モダンスタイル、コージー、リフレッシュ&エナジーなど、グラマラスな経験や非日常によるリフレッシュといったコンセプトを掲げ、「翠」という言葉に込めた想いを、世界のトレンドにあわせて、発信してまいります。

「翠 SUI」ブランドホテルの情報は、www.suihotels.com よりご覧いただけます。

ラグジュアリーコレクションホテル&リゾートについて

マリオット・インターナショナルが展開するラグジュアリーコレクションは、世界的に名高いホテルやリゾートばかりを集めたコレクションです。世界有数のエキサイティングで人気の高い土地を巡る旅の拠点として、かけがえのない思い出がいつまでも残るような本物の旅行体験を提供いたします。各ホテルやリゾートがその土地特有の雰囲気や文化に溶け込む美しい佇まいで、その土地本来の魅力を伝えます。ラグジュアリーコレクションの歴史は1906年、ヨーロッパでもっとも名高いアイコン的ホテルを集めた CIGA®ブランドとして創業し、今では35を超える国と地域に世界最高峰のホテルやリゾートを115軒も有するコレクションに成長しています。加盟ホテルの多くが1世紀以上の歴史を持ち、すべて国際的に世界最高峰と認知されるホテルばかりです。さらに詳しい情報や新たな開業情報については、theluxurycollection.com をご覧ください。X、Instagram、Facebook でも情報を発信しています。ラグジュアリーコレクションはマリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy™(マリオット ボンヴォイ)に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナル(NASDAQ: MAR、本社：米国メリーランド州ベセスダ)は、139 の国と地域に 30 ブランド、合わせて 8,800 軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテルの運営およびフランチャイズや、リゾートのオーナーシップ・プログラムを展開しています。当社は、受賞歴を誇る旅行プログラム、Marriott Bonvoy®(マリオット ボンヴォイ)を提供しています。詳しい情報は、www.marriott.co.jp をご覧ください。また最新の企業ニュースは、www.marriottnewscenter.com をご覧ください。[Facebook](#) や @MarriottIntl にて X と [Instagram](#) でも情報発信しています。

<本件に関する報道機関からのお問合せ先>

紫翠 ラグジュアリーコレクションホテル 奈良 佐藤・松波・鄭

TEL:075-872-0105 FAX:075-872-0103 E-mail:press-sh@suihotels.com