

鉄板焼 おおみ

鉄板焼個室プラン

ご接待や家族・グループ様での利用に、人気の鉄板焼を個室で味わう特別プラン。プライベートな空間にて、鉄板焼のライブ感をみなさままでおたのしみください。

特典
乾杯用
スパークリング
ワイン
(1グループに1本)
プレゼント!

ランチ 1名様 ¥9,500 / ¥13,000
ディナー 1名様 ¥15,000 / ¥25,000 / ¥35,000

提供時間: 11:30~15:00(L.O.14:00) / 17:00~21:00(L.O.20:00)内にて2時間利用
除外日: 2021年1月1日~3日
※ご利用人数: 4~16名様

ランチ 1名様 ¥8,000 / ¥10,000 / ¥13,000
ディナー 1名様 ¥10,000 / ¥13,000

提供時間: 11:30~15:00(L.O.14:00) / 17:00~21:00(L.O.20:00)内にて2時間利用
除外日: 2021年1月1日~3日
※ご利用人数: 4~16名様

ご向家の絆が結ばれる慶びに満ちた一日。「日本料理 おおみ」がご用意するお祝い会席とともに、かけがえのない佳き日をお迎えのご向家へ、心を込めてお手伝いいたします。

日本料理 おおみ
お顔合わせ個室プラン

シュー・ア・ラ・クレーム “ビワコ”
chou à la crème “BIWAKO”



主たる材料の小栗、卵、牛乳を滋賀県産で揃えた製菓料理長こだわりのシュークリーム。カリサク食感のハードタイプのシュー皮の中に、滑々と水を含める琵琶湖のようにクリームがたっぷり詰まっています。お土産に、贈り物に、琵琶湖ホテルから新しいご提案です。

琵琶湖ブルーの箱入り4個セット ¥1,000(税別)ご用意しております。

1個 ¥250(消費税別)
【お取り寄せ】 カフェ ベルラーゴ

開催予告

シェフズ・カウンター
カルペ・ディエム
Carpe diem

名だたる星付きレストランで腕を磨いたシェフ・番田が手掛ける美食カウンター「Carpe diem (カルペ・ディエム)」。滋賀県産の食材をふんだんに用い、そのおいしさを最大限に引き出す独創的な料理をご提供。伝統の「スタンレー・クック・ストーブ」を使った料理は、芳醇な香りとライブ感にあふれた絶品です。

開催日 2021年1月8日(金)、22日(金)
2月12日(金)、26日(金)
3月12日(金)、26日(金)
料金 お一人様 ¥15,000
※詳細はお問い合わせください。

Afternoon Tea
いちご×百人一首

百人一首の聖地・大津にもなみ、春の歌をテーマにお重スタイルでお届けする優雅なアフタヌーンティ。旬のいちごスイーツ、滋賀県産食材を使用したセイボリー、そしてこだわりのお茶。琵琶湖ビューのお席で、春の小旅行気分をくすぐる魅力が満載。

開催日 2021年1月中旬～ 週末限定
※詳細はお問い合わせください。

お正月営業のご案内 期間 2021年1月1日(金・祝)~3日(日) ※時間はお問い合わせください

料金 (日本料理 おおみ) ランチ ¥4,500~ ディナー ¥9,500~ (レストラン ザ・ガーデン) 1月3日のみ ディナー 大人 ¥7,000
(鉄板焼 おおみ) ランチ ¥6,500~ ディナー ¥10,000~ (イタリアンダイニング ベルラーゴ) ランチ ¥4,500~ ディナー ¥5,500~
※要領状況により、お客様の安全・安心のために、食事会場を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

琵琶湖ホテル
〒520-0041 大津市浜町2-40

レストラン予約 (10:00~18:00) tel. 077-524-1225

※写真・イラストはすべてイメージです。※料金は消費税、サービス料を含んだ金額です。※仕入れ等の都合によりメニュー内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。※アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。アレルギー対応の最新情報は、琵琶湖ホテルホームページでご確認ください。

無料シャトルバスを
使うとこんなに便利!!
【アクセス】JR大津駅より無料シャトルバスで約5分 / 京阪電車びわ湖浜大津駅から徒歩約5分【駐車場】155台

毎日運行中!

JR大津駅 ← 琵琶湖ホテル

直行約5分!

KEIHAN 京阪ホテルズ&リゾート

冬号
2021年1月・2月

レストラン ザ・ガーデン
「蟹とペンネのグラタン」

ジューシーな蟹身と
こんがりチーズのマリアージュ

おいしいごはん
KO HAN
きらめく湖畔
笑顔になるごちそう時間
SEASON JOURNAL ABOUT BIWAKO HOTEL

イタリアンダイニング ベルラーゴ
「生うにと比叡ゆばの
リゾット」

たっぷりうに*&とろろゆばの
クリーミーな雪景色

鉄板焼 おおみ
「蟹・帆立・サーモンの
味噌クリームソース」

プリプリの蟹と海鮮が
鉄板の上で香り立つ

琵琶湖の誘惑
琵琶湖の魅惑

BIWAKO HOTEL



大きな窓から湖を臨むビュッフェ

レストラン ザ・ガーデン

冬の蟹×湖国の恵みフェア

ディナー ビュッフェ

〈120分制〉1部目 17:00~19:00 2部目 19:30~21:30(最終入店20:30)

大人 ¥7,000 小人(6歳~小学生) ¥3,500

ワンドリンク付き(スパークリングワインまたはノンアルコールスパークリング)

DINNER MENU

【前菜】(プレートサービスおよびビュッフェコーナーでご用意) 鯛のマリネ、小粒とエビの朝宮抹茶ソース、ワカサギ南蛮漬、合巻のバストラミ、パッドカンパニョ、蒸豚マス マリネ、根菜マリネ、蟹とリンゴのポテトサラダ、季節野菜のムース 蟹と黒酢のジュレ、季節野菜のポモドーロ、他

【湯製料理】(ビュッフェコーナーでご用意) 蟹の殻ごとスパイスソース、蟹とペンのグラタン、蔵屋ボウルのロースト 塩平みそと炊き合わせのマリネ・茹ぎ煮グルトソース、近江黒糖のグリルチリヤキソース、蟹のフリッタータ、近江牛スジを使った自家製カレー、近江牛骨で出汁をとったオリジナルスープのラーメン、復刻版 琵琶湖ホテルオリジナル 近江牛入り和風ピザ、ワカサギとエビ 滋賀県産季節野菜の天麩羅、滋賀県産 大福のアンクルート、新餅の揚げ出し、本日のスープ、滋賀県産 樹田米、滋賀県産九重味噌のしじみ味噌汁、蟹茶碗蒸し、近江牛入りハンバーグ トマトソース、滋賀県産塩麹でマリネした近江牛のローストビーフ 2種類のソースで(東舞子ワイナリーの赤ワインソースおろしポン酢)

【日替わりパン】 シュガーデニッシュ、マルチブレ、バケット、ホワイトロール、クロワッサン

【スイーツ】(プレートサービス) ブチ毒のマドレーヌ、苺ブリュレ、苺ムース、苺シフォン、フレッシュ等2種 (ビュッフェコーナーでご用意) カップケーキ、苺ゼリー、グレープフルーツゼリー、苺チーズ、シュークリーム (東舞) パニラアイスクリームのチェリージュビレ

【フリーソフトドリンク】 ウーロン茶、オレンジジュース100%、アップルジュース100%、白ブドウジュース、フルーツフレーバーウォーター、ほうじ茶、煎茶、コーヒー、紅茶各種

Column

ムッシュが語る、地産地消のすゝめ

近江牛

私ども琵琶湖ホテルは「認定近江牛指定店」として登録されており、和洋レストラン・婚礼・宴会でご提供するため、多い時で月に一頭分の仕入れを行います。近江牛の美味しさの秘密は、甘みとコクがたっぷりなのに、しつこくない脂、オレイン酸を多く含むため、低い温度で脂が溶け始めます。指で触るだけでとろけてくるかをチェック! 鹿の子模様に細かくまんべんなく奇麗なサシが入っているものを選びます。



琵琶湖ホテル総料理長 若林成治



日本料理 おおみ

ランチ 11:30~15:00(L.O.14:00)
ディナー 17:00~21:00(L.O.20:00)
※金・土・日・祝日のみ営業

風味豊かな味噌バター鍋をあつあつでどうぞ
樹田米ごはんには、うに・いくらをそえて



海鮮味噌バター鍋御膳

¥5,000

1/8(金)~

MENU

●先付:季節の小鉢二種 ●揚物:氷かき揚げと根菜の天麩羅
●小鍋:海鮮味噌バター鍋(ずいあい蟹 鱈 サーモン 帆立貝柱 海老団子 銀野菜 ジャが芋 豆腐 黒胡椒 大津九重天然味噌) ●御飯:滋賀県産樹田米 うにいくら別添え 香の物 ●留碗:赤出汁 ●甘味:和菓子



織田信長が明智光秀に命じ、徳川家康をもてなした料理をアレンジした特別メニュー



戦国饗応膳

¥3,500

1/8(金)~

MENU

●小鉢:胡麻豆腐 山葵 割り醤油 ●八寸:海老豆 笹巻 焼板 巻するめ 自家製刺身 宇治丸八幡巻 旗目栗 本もろこ甘藷煮 ばい貝 苺 赤苺 生熟田楽 ●留碗:あつめ汁(煮干し 鮎 大根 人参 三つ葉) ●お造り:真鯛 ●揚物:湖魚と野菜の天麩羅 ●小鍋:合鴨はりはり鍋(湯葉 水菜 白葱 豆腐 粉山椒) ●食事:滋賀県産樹田米 香の物 赤出汁



窯焼きピッツァ エビのマリネ
¥2,400(コース差額 +¥600)



スパゲティ たらば蟹とレモンのアリオ・アリオ
¥2,600(コース差額 +¥800)

Ciao! Bellago



生うにと比較ゆびのリゾット
¥2,400(コース差額 +¥600)



冬のシーフードフェア

1/4(月)~

ベルラーゴおすすめコース

チャオベルラーゴコース ¥3,100

ポーノコース ¥3,900



光の吹き抜けるイタリアン

イタリアンダイニング ベルラーゴ

11:30~21:00(ランチ L.O.14:30/ディナー L.O.20:00)
※メニューによりラストオーダーが異なる場合がございます。



鉄板焼 おおみ

ランチ 11:30~15:00(L.O.14:00) ディナー 17:00~21:00(L.O.20:00)

芳醇な九重味噌の香りとともに
旬のずいあい蟹や帆立を目の前で焼き上げます



やりもちやっこ 槍持奴

¥5,900

1/4(月)~

MENU

●近江黒鶏羹スープ ●鉄板で作る
出汁巻玉子 ●季節の焼き野菜
●ずいあい蟹・帆立・サーモンの味噌ク
リームソース(滋賀県産九重味噌使
用) ●サラダ ●国産牛フィレ80g
●滋賀県産樹田米 香の物 殻い物
●デザート ●コーヒーまたは紅茶



お客様へのお願い



施設利用時のマスク着用にご協力ください



乗降時のアルコール消毒にご協力ください



体調不良時はお中ください



船内乗降の営業時間が一部変更になります
船内乗降の営業を一部中止しています



検温の実施



席間を空けてお並び下さい



会計はコイン投入機を使用いたします

詳しくは当社HP「新型コロナウイルス感染症への安全・安心基本ポリシー」をご覧ください