

【琵琶湖ホテル】 レストラン ザ・ガーデンのオーダーディナービュッフェ “滋賀食材で彩る 春のカラフルフードフェスティバル” 開業 88 周年記念のお得な親子利用プランも登場

琵琶湖ホテル（所在地：滋賀県大津市浜町、総支配人：前田義和）は、2022 年 3 月 5 日（土）から 6 月 4 日（土）まで、『レストラン ザ・ガーデン』にて“滋賀食材で彩る 春のカラフルフードフェスティバル”を販売します。今回は、琵琶湖ホテル開業 88 周年記念企画として、春休みのお出かけにおすすめの『親子でディナープラン』もご用意しました。



オーダーディナービュッフェ（イメージ）

琵琶湖ホテルが大切にしているテーマ“リスペクトローカル”に沿って様々な滋賀県産食材を使用し、うきうきするような彩りの和・洋・中のメニューを約 60 種類取り揃えました。「お子様プレート」等のキッズメニューや、苺などのフルーツを使ったデザートも充実し、ファミリーでお楽しみいただけるラインナップです。また、特典として、お 1 人様 1 皿限定で「近江牛のステーキプレート」をご提供します。さらに、琵琶湖ホテル 88 周年記念企画として、親子でご利用いただくとお得になる『親子でディナープラン』を謝恩価格の 8,800 円で販売します。

「レストラン ザ・ガーデン」では配膳ロボットとセルフオーダーシステムを活用し、お席に座ったままでお好みの料理をお好きなだけオーダーしていただける着席オーダービュッフェ形式を採用しています。徹底した衛生管理と密集回避の工夫により、お客様に快適にご利用いただけるサービスを目指しています。

1. カラフル×地産地消の春メニュー



2. 充実したキッズメニュー＆デザート



3. 着席スタイルのオーダーピュッフェ



4. 88周年記念 親子でディナープラン



近江牛と比叡ゆばを使った「ガーデンハンバーグ」、「近江黒鶏の塩麹タンドリーチキン」、「九重味噌の白味噌バーニャウダ」、「近江牛の赤味噌煮込みとフォアグラのパイ包み焼き」など、滋賀県産の食材にこだわった琵琶湖ホテルならではのメニューをご堪能いただけます。洋食だけでなく、食欲をそそる彩りの「ちらし寿司」などの和食、「カラフル酢豚」などの中華も幅広く取り揃えました。大津市仰木地区の棚田で生産されたお米を炊き上げたふっくらつつやのご飯が進むメニューです。

一品一品の料理が届くのが待ちきれない元気盛りのお子様のために、キッズメニューを盛り合わせた「お子様プレート」をご用意。「とろーり卵のオムライス」「マカロニグラタン」「ハンバーグ」等、7種類のメニューは単品でもオーダー可能。お好きなだけおかわりしていただけます。

デザートは、「苺ナージュ」「苺ミルクレープ」などの苺スイーツや、ご当地フルーツ“アドベリー”を使用した「アドベリー・ゼリー」など、カラフルな12種類をお楽しみいただけます。

お客様ご自身のスマートフォンをメニュー兼オーダー端末としてお使いいただくセルフオーダーシステム“ORDER beEAT”により、着席したまま好きな料理を何度でもご注文いただけます。行列による密の発生を回避し、作り置き料理による食品ロスの削減にも努めています。

また、料理の配膳・下膳に配膳・運搬ロボット“Servi”（ソフトバンクロボティクス社製）を活用することで、お客様への人的接触の機会を減らす工夫を行っています。

琵琶湖ホテル開業88周年記念企画の一つとしてご用意した『親子でディナープラン』。大人1名とお子様（5～小学生）1名のご利用で、通常料金10,500円のところ88周年の感謝を込めて、8,800円でご提供しますので、1組1,700円分お得にご利用いただけます。

お子様が卒業や進級、進学等の節目を迎えられる春。雄大な琵琶湖の景色を眺めながら、親子でゆっくり食事と会話を楽しむ、そんな春休みの思い出作りにおすすめです。

5. レストラン ザ・ガーデン “滋賀食材で彩る 春のカラフルフードフェスティバル”概要

期 間：2022年3月5日（土）～6月4日（土）

時 間：17:00～21:00（最終入店 20:00）90分制

場 所：琵琶湖ホテル 2階「レストラン ザ・ガーデン」

料 金：大人 ￥7,000 小人（5歳～小学生）￥3,500

『親子でディナープラン』…大人1名と小人1名の利用で￥8,800

（大人￥7,000+小人￥3,500＝￥10,500のところ￥1,700お得）

※表示の料金は全て消費税・サービス料を含みます。

お問合せ：077-524-1225（琵琶湖ホテル レストラン予約 / 10:00～18:00）

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant_menu/dinner_garden2022_3_5/



レストラン ザ・ガーデン 店舗（イメージ）

琵琶湖ホテルの2階にある「レストラン ザ・ガーデン」は、大きな窓から琵琶湖の眺望が楽しめ、オーダービュッフェ形式のお食事を提供しています。和洋折衷の季節により変化するメニューで、老若男女幅広いお客様に親しまれています。滋賀県産の食材を積極的に取り入れ、現代的なメニューにアレンジしてご提案することにより、地産地消や環境保全を促進する『里山の食彩プロジェクト』にも力を入れています。

琵琶湖ホテル開業88周年

琵琶湖ホテルは2022年10月に開業88周年を迎えるにあたり、

お客様への「感謝」と「未来」をテーマに、様々なイベントや企画を実施してまいります。

詳しくは琵琶湖ホテルホームページをご確認ください。

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/88th_anniversary/



新型コロナウイルス感染症に関する取り組み

詳しくは琵琶湖ホテルホームページをご確認ください。

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/biwakohotel_safety_security_policy/

※リリースに掲載している写真はすべてイメージです。

※食材の入荷等の都合により、一部メニューが変更となる場合がございます。

<このリリースに関するお問合せ／ご掲載用お問合せ>

京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社 琵琶湖ホテル 営業企画部マーケティング課

TEL：077-524-0016 FAX：077-524-8318

Email：bh_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp

HP：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/>

