

食欲の秋到来！

琵琶湖ホテル 『秋の松茸祭り』メニュー販売開始

手軽なランチから特別な会食まで、バリエーション豊富な松茸料理

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、2021年8月26日（木）から、10月25日（月）までの期間、2階「日本料理 おおみ」および「鉄板焼 おおみ」にて、『秋の松茸祭り』フェアメニューを販売します。



松茸料理（イメージ）

琵琶湖を渡る風も少し涼しくなり、そろそろ食欲が高まる秋の気配。琵琶湖ホテルでは『秋の松茸祭り』として、秋の味覚の代表の一つである松茸を堪能できるフェアを開催します。

「日本料理 おおみ」の一番のお勧めメニューである「松茸と近江牛のすき焼き」をはじめ、「松茸御飯」や「松茸土瓶蒸し」など、様々な松茸料理をご用意。ちょっとしたお出かけのランチから、あらたまった機会にもふさわしい会席まで、幅広いシーンに適したメニューを取り揃えました。日本料理はテーブル席から落ち着いた個室まで、鉄板焼は活気のあるカウンターと、お席のバリエーションも豊富。松茸の味と香りで一足早い秋の訪れを感じていただけます。

1. 「日本料理 おおみ」メニュー

(1) 松茸と近江牛のすき焼きランチ ¥5,000-



秋の味覚・松茸と滋賀県の名産・近江牛という魅力的な二つの食材が織りなすハーモニー「松茸入り近江牛すきやき小鍋」がメイン。近江牛と松茸の素材の味が引き立つように、あっさりめの味付けで。山と海の幸を合わせた「松茸と海老の天麩羅」に、「松茸御飯」も楽しめるお勧めのランチです。

(2) 松茸会席 橘 ¥15,000- (要予約)



目にも鮮やかで繊細な日本料理の数々。夏の名残の「鮎の塩焼き」に、旬を迎える「松茸天麩羅」「松茸御飯釜炊き」「松茸土瓶蒸し」、地元ならではの「近江牛と松茸のすきやき小鍋」など、季節の魅力が満載です。記念日などの心華やぐシーンにぜひどうぞ。

その他、「松茸と初秋の味覚会席 葵」(¥20,000-) などのご用意がございます。

2. 「鉄板焼 おおみ」メニュー

槍持奴 (やりもちやっこ) ¥5,900- (ランチ限定)



目の前でシェフが巧みに食材を焼き上げるライブ感が食欲をそそる鉄板焼コース。メインの「国産牛フィレ肉 70g」に加え、芳醇な香りとお出汁の深い味わいがたまらない「松茸土瓶蒸し」で、秋の到来を感じていただけます。

3. 『秋の松茸祭り』フェアメニュー販売概要

提供期間：2021年8月26日(木)～10月25日(月)

営業時間：ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:00)

ディナー 17:00～21:00 (L.O.20:00)

◆日本料理 おおみ 月～金曜日休業(土・日・祝日のみ営業)

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

◆鉄板焼 おおみ 水曜日定休

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

※新型コロナウイルスの感染拡大状況により、事前の予告なく営業内容を変更する場合がございます。

※表示の料金は全て消費税、サービス料を含んでいます。

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

新型コロナウイルス感染症に関する取り組み

【新しい生活様式の中のホテルライフ お客様の安全・安心のために～STAY at HOTEL～】

お客様の健康と安全を第一に考え、お客様に安心してご利用いただけるよう、

「琵琶湖ホテル 安全・安心基本ポリシー」に基づき、営業しております。

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。※材料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&リゾート株式会社 琵琶湖ホテル 営業企画部マーケティング課／藤谷・矢野

TEL：077-524-0016 FAX：077-524-8318

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

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

