

**【琵琶湖ホテル】冬の味覚と滋賀食材を味わう
近江牛と根菜しゃぶしゃぶ・帆立の鉄板焼などを提供する
ランチメニューを販売**

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、2023年1月4日（水）から3月31日（金）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、冬限定ランチメニューを販売します。

「日本料理 おおみ」は、旬を迎える根菜と、滋賀の特産品である近江牛をお召し上がりいただける『近江牛と根菜しゃぶしゃぶランチ』が登場。「鉄板焼 おおみ」では、国産牛と帆立などを鉄板焼で味わえるコース『晴嵐（せいらん）』をご用意しました。厳しい寒さの中で滋味を増す冬の味覚と滋賀食材を取り入れた、身も心もあたたまるランチをお楽しみください。

また、百人一首の雅な世界をイメージした四季替わりのランチシリーズ『百人一首ランチ 冬の宴』も2023年3月31日（金）まで販売いたします。



「日本料理 おおみ」『近江牛と根菜しゃぶしゃぶランチ』（イメージ）

1. 「日本料理 おおみ」メニュー



『近江牛と根菜しゃぶしゃぶランチ』（イメージ）

近江牛と根菜しゃぶしゃぶランチ ¥5,000

先附や造り、天麩羅、小鍋など計7品の会席ランチ。メインの小鍋は、滋賀の特産品である近江牛と、彩り豊かに盛付けた大根や蕪、蓮根などの根菜をしゃぶしゃぶで。冬の寒さで甘みが増した根菜は、薄切りにすることで火の通りが良くなり、食感を楽しんでいただけます。とろける甘さの近江牛とあわせて、胡麻ポン酢を付けてお召し上がりください。

2. 「鉄板焼 おおみ」メニュー



『晴嵐』（イメージ）

晴嵐 ¥5,900

ライブ感が楽しい鉄板焼コース。ランチ限定の『晴嵐』は、だし巻き玉子や、国産牛フィレ肉をシェフが巧みに焼き上げます。冬においしい身の締まった帆立も鉄板焼で、仕上げには蟹と蕪のまろやかな餡を掛け、身も心もあたたまる一品です。熱々の料理とともに、香りや音といった鉄板焼ならではの魅力を、存分にお楽しみください。

「日本料理 おおみ」『百人一首ランチ 冬の宴』販売中



『百人一首ランチ 冬の宴』（イメージ）

2022年春から四季替わりで販売している百人一首の雅な世界をイメージした『百人一首ランチ』。今回は山部赤人の歌にちなみ、赤と白をイメージカラーとしてもろこ甘露煮や赤蒟蒻煮といった郷土料理や、千枚蕪酢漬、鮫鱈の唐揚げなど冬の味覚を味わえる献立をご用意。春、夏、秋に続き、甘味は大津市にある「叶 匠壽庵（かのう しょうじゅあん）」による『あも歌留多』をお召し上がりいただけます。

料金：¥3,500

期間：2023年3月31日（金）まで

3. 「日本料理 おおみ」「鉄板焼 おおみ」 営業概要

提供期間：2023年1月4日（水）～3月31日（金）

※水曜日定休（祝日を除く）※1月は全日営業

営業時間：ランチ 11：30～15：00（L.O.14：00）

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

「日本料理 おおみ」詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/oomi_j/

「鉄板焼 おおみ」詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/oomi_t/

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/

※掲載料金は消費税・サービス料 10%を含みます。

※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&リゾート株式会社 琵琶湖ホテル 営業企画部

TEL：077-524-0016 FAX：077-524-8318

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

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

