

【琵琶湖ホテル】初夏のランチメニュー

ダブルメインの鉄板焼や、海と湖の幸を味わえる鮭ランチ

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5月1日（月）から6月30日（金）までの期間、2階「鉄板焼 おおみ」および「日本料理 おおみ」にて、初夏のランチメニューを提供します。

湖面が煌めき、爽やかな風が夏の訪れを感じさせる初夏、この季節にふさわしいランチメニューが今年も登場します。「鉄板焼 おおみ」では、蝦夷鮑と牛フィレ肉がダブルメインで楽しめるランチ『晴嵐（せいらん）』、「日本料理 おおみ」では、色とりどりの鮭が目にも鮮やかな『鮭ランチ』をご用意しました。ご友人やご夫婦、ご家族と一緒に、湖畔のホテルでランチをお楽しみください。



鉄板焼 おおみ『晴嵐』（イメージ）



鉄板焼 おおみ（イメージ）

ライブ感が楽しい「鉄板焼 おおみ」

お客様の目の前で料理の仕上げを行うので、カウンター越しのシェフとの会話が楽しめるのも魅力のひとつ。食材が焼きあがる音と香ばしいにおいが食欲をそそります。記念日のお食事にも人気のレストランです。

こだわり食材で繊細な和食を織りなす「日本料理 おおみ」

滋賀県産の食材や旬の食材を中心に、彩りなど見た目の細部にまで料理長のこだわりが込められた四季折々のメニューを提供しています。お子様メニューも取り揃え、ご家族のおめでたい席などにもおすすめです。

鉄板焼 おおみ『晴嵐』



ランチ限定『晴嵐』は、初夏にさっぱりと嬉しい「じゃが芋の冷製スープ」に、蝦夷鮑と牛フィレ肉の鉄板焼をダブルメインでご用意。「鉄板で仕上げるだし巻玉子」は定番メニューのひとつです。魚介とお肉を一度に味わえる鉄板焼コースを是非ご堪能ください。

料金：¥6,500

日本料理 おおみ『鮭ランチ』



小鉢、蒸物、揚げ物、鮭、留枕、甘味からなる『鮭ランチ』。夏の訪れを感じさせる琵琶湖の名産小鮎は、からっと揚げた天麩羅に。鮭は、「鯛昆布メ、鮪、海老、烏賊雲丹乗せ、かんぱち、炙り帆立、琵琶鱒（ビワマス）、伊佐木（イサキ）、玉（ぎょく）」をご用意。海の幸と湖の幸を彩りともにお楽しみください。

料金：¥5,500

営業概要

提供期間：2023年5月1日（月）～6月30日（金）※水曜日定休（祝日を除く）

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）

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

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

※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：077-524-1214

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

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

