

かるたの聖地・大津ならではの 琵琶湖ホテルのオリジナルシリーズ
紫式部などの和歌を料理やカクテルで表現
百人一首ランチ&百人一首カクテル 冬のメニュー

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12月1日（金）から2024年2月29日（木）までの期間中、2階「日本料理 おおみ」および「バー ベルラーゴ」にて、冬の百人一首メニューを提供します。

琵琶湖ホテルでは、“かるたの聖地”といわれる大津市ならではのおもてなしとして、百人一首と食を融合させたオリジナルメニュー開発に取り組んでいます。2017年より『百人一首カクテル』をシリーズで販売し、2019年はスイーツbuffet、2021年はアフタヌーンティーを開催。2022年から歌の世界をイメージした四季替わりの『百人一首ランチ』をご提供しています。



百人一首カクテル（イメージ）

今回の『百人一首ランチ』では、雄大な冬の富士山を詠んだ歌にちなんだ献立に、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『おも歌留多』を添えて。また第22弾となる『百人一首カクテル』では、2024年の大河ドラマ『光る君へ』の放送を記念して、大津にゆかりの深い主人公・紫式部の歌のカクテルを再創作。才気あふれる女性歌人の歌を題材とした新作1点も加え、カクテル2点をご提供します。100首コンプリートを目指して6年目になる百人一首カクテルシリーズの創作カクテルは、今回で48首に到達します。

冬の百人一首メニュー① 日本料理 おおみ 『百人一首ランチ』



山部赤人作「田子の浦に うち出てみれば 白妙の 富士の高嶺に 雪は降りつつ」の歌の、雪を頂いた富士山の姿から連想し、お正月を寿ぐ紅白をテーマカラーにしました。「鯛のお造り」や滋賀県名物「赤菘弱煮」がおめでたい雰囲気演出します。「鰯の柚香焼き」や「鮫鱈の唐揚げ」など冬の味覚を様々に。「日本料理 おおみ」の料理長の遊び心をお楽しみください。

料金：¥3,900

◆百人一首ランチ お品書き

前菜 柚子胡麻豆腐 もろこ甘露煮 袱紗焼 赤蒟蒻煮 千枚蕪酢漬け 紫芋きんとん
造り 鯛のお造り
焼物 鰯の柚香焼き
蒸物 百合根饅頭 しめじ 三つ葉 山葵
揚物 鮫鱈の唐揚げ 青唐 レモン
食事 高島産棚田米 香の物二種
留椀 赤出汁
甘味 叶 匠壽庵『あも歌留多』

◆『あも歌留多』



『百人一首ランチ』の甘味は、大津市で60年以上の歴史を持つ和菓子の名店「叶 匠壽庵」の『あも歌留多』。近江神宮所蔵の百人一首絵札を色鮮やかに写した、サクサクとした最中の皮に、厳選された丹波大納言小豆のふっくら艶やかなつが餡と、柔らかい餅の『あも』を挟んでいただきます。どの歌になるかは当日のお楽しみです。

冬の百人一首メニュー② バー ヘルラーゴ『百人一首カクテル』

「夜半の月」



「巡りあひて 見しやそれとも わかぬ間に 雲がくれにし
夜半の月かな」【紫式部】

『久しぶりに会えたのに、あなたかどうか分からないうちに帰ってしまわれた。まるで雲に隠れてしまった月のようでしたね。』カクテルで雲に隠れる月の情景を描きます。上段は薫り高い堇と巨峰のリキュールをベースに、紫式部の名前にちなんで夜空のような美しい紫色に。下段の茜色のゼリーもお召し上がりいただけます。

料金：¥2,000

「あだ波」



「音に聞く 高師の浜の あだ波は かけじや袖の
濡れもこそすれ」【祐子内親王家紀伊】

『有名な高師の浜の波にかからないように気をつけないと。有名な浮気者にもひっかからないよう気をつけないと、袖が涙で濡れますわ。』

才気煥発な作者が、70歳の時に歌会で詠んだと伝えられる、技巧とウィットに富んだ歌。美しい色の重なりが、海や十二単を連想させます。ライチと柑橘のさっぱりした飲み口で、粋な雰囲気漂わせるカクテルに。

料金：¥1,800

販売概要

提供期間：2023年12月1日（金）～2024年2月29日（木）

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

◆百人一首ランチ

提供時間：11：30～15：00（L.O.14：00）

提供場所：琵琶湖ホテル 2階「日本料理 おおみ」

※水曜定休（祝日を除く）



日本料理 おおみ

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/fuyunoutage_2023_12-2024_2/

◆百人一首カクテル

提供時間：18：00～22：00（L.O.21：30）

提供場所：琵琶湖ホテル 2階「バー ベルラゴ」 ※ご提供店舗が変更になる場合がございます。



バー ベルラゴ

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/hyakuninissyuu_2023_12-2/

百人一首とは

『古今和歌集』や『新古今和歌集』等、天皇の命により編纂された勅撰和歌集の中から、百人の歌人の和歌を一首ずつ集めたもの。平安時代末から鎌倉時代前期にかけて活躍した歌人・藤原定家が選んだとされています。江戸時代に木版印刷で大量につくられるようになり、一般に普及しました。現在では伝統を重んじながらスポーツ感覚で楽しめる「競技かるた」としても親しまれており、大津市にある近江神宮内の近江勸学館では、毎年競技かるたの名人位戦やクイーン位戦、全国高等学校選手権大会が開催され、全国の競技者が日本一を目指します。

百人一首ランチに関するご協力

一般社団法人 全日本かるた協会加盟団体「大津あきのた会」に、百人一首の内容理解に関するご助言をいただきました。

「大津あきのた会」ホームページ：<https://akinotakai.net/>

※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/>

