

【琵琶湖ホテル】湖畔の冬景色を楽しむお出かけにおすすめ 魚介や冬食材の豊かな味わいにときめくランチメニュー

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、2階「レストラン ザ・ガーデン」では2023年12月1日（金）から、「日本料理 おおみ」と「鉄板焼 おおみ」では2024年1月4日（木）から、冬のランチメニューをご提供します。



琵琶湖ホテル 冬のランチイメージ

京都、大阪から気軽にアクセスできる琵琶湖の玄関口、大津の湖畔に佇む琵琶湖ホテル。眺望自慢の当ホテルから、冬の静かな湖面に遊ぶたくさんの水鳥や、かなたに雪を頂いた比叡・比良の美しい山並みを望むことができます。和洋3店舗のレストランのおすすめランチとともに、寒い季節のお出かけをお楽しみください。

大きな窓から琵琶湖を望む「レストラン ザ・ガーデン」では、『ウィンターセレクション』をテーマにしたビュッフェに、魚介をはじめ様々な食材をアレンジした和・洋・中のメニューが勢揃い。「鉄板焼 おおみ」では、帆立やサーモンの鉄板焼きを冬野菜とともに味わうランチコース『晴嵐（せいらん）』をご用意。「日本料理 おおみ」では豪快な盛り付けに心ときめく『海鮮丼ランチ』で魚介の魅力をご堪能いただけます。

冬のおすすめランチ① レストラン ザ・ガーデン ランチビュッフェ『ウィンターセレクション』



「アンコウのブイヤベース」「白身魚のポワレ 白ワインソース」「サケのリゾット」など、魚介の魅力を様々に。「手羽元のポトフ」「クラムチャウダー」など、身も心もほっとする温かいお料理も充実。キッズメニューやデザートも取り揃え、ファミリーでのご利用におすすめです。窓いっぱいの琵琶湖ビューに、小旅行気分を満喫していただけます。

期間：2023年12月1日（金）～2024年2月29日（木）

※年末年始期間 2023年12月31日（日）～2024年1月3日（水）

および2024年1月20日（土）～2月25日（日）の土日祝日は除外

料金：大人 平日¥3,900 土日祝日¥4,300

小人（5歳～小学生） 平日¥2,200 土日祝日¥2,400

冬のおすすめランチ② 鉄板焼 おおみ 『晴嵐』



おトクに楽しめる鉄板焼ランチコース。ほっこり温かな「マッシュルームのクリームスープ」や、プリプリの海鮮と冬野菜の優しい味わいが調和した「帆立とサーモンの鉄板焼き 大葉ソース 白菜」で、寒い季節の喜びを感じていただけます。メインは目の前でシェフが焼きあげる牛フィレ肉をご堪能ください。

期間：2024年1月4日（木）～2月29日（木）

料金：¥6,500

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/seiran_2023_11-12-2/

冬のおすすめランチ③ 日本料理 おおみ 『海鮮丼ランチ』



丼の蓋を開けるとまるで魚介の玉手箱。鯛、鮪、鰯、帆立貝柱、甘海老、雲丹、いくらなど、つややかで色とりどりの具が豪快に盛り付けられた「海鮮丼」に心が躍るランチ。海の滋味を感じられる「魚と青さの赤出汁」や、天麩羅、茶碗蒸しなど脇役も充実しています。

期間：2024年1月4日（木）～2月29日（木）

料金：¥5,500

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/kaisendon2024_1-2/

営業概要

- 営業時間：「日本料理 おおみ」「鉄板焼 おおみ」 11：30～15：00（L.O.14：00）
「レストラン ザ・ガーデン」 平日…12：00～15：00（最終入店 14：00）※90分制
土日祝日…2部制 11：30～ / 13：30～ ※各回 90分
- 定休日：「日本料理 おおみ」「鉄板焼 おおみ」…水曜日、「レストラン ザ・ガーデン」…火曜日
※いずれも祝日を除く
- お問い合わせ：077-524-1225（レストラン予約／10：00～18：00）

※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/>

