

【琵琶湖ホテル】秋風涼しい湖畔で楽しむランチメニュー
松茸&近江牛のすきやきランチに
土瓶蒸しと牛フィレ肉が楽しめる鉄板焼ランチ

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、2024年9月1日（日）から10月31日（木）まで、2階「日本料理 おおみ」および「鉄板焼 おおみ」にて、秋のランチメニューを提供します。

「日本料理 おおみ」では、毎年人気のメニュー「松茸と近江牛すきやきランチ」が今年も登場。「鉄板焼 おおみ」では、香り豊かな松茸の土瓶蒸しや牛フィレ肉が楽しめるランチ『晴嵐（せいらん）』をご用意しました。“実りの秋”を感じる季節限定メニューをぜひお楽しみください。



琵琶湖ホテル 秋のランチイメージ

秋のおすすめランチ①「日本料理 おおみ」『松茸と近江牛すきやきランチ』



「日本料理 おおみ」では、地元の食材や季節の食材を中心に、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。この季節は、秋の味覚の代表格“松茸”と滋賀県が誇るブランド牛“近江牛”が一度に楽しめるランチがおすすめ。毎年この時期しか味わえない人気メニューのひとつです。

料金：¥6,000

時間：11：30～15：00（L.O.14：00）

秋のおすすめランチ②「鉄板焼 おおみ」ランチ『晴嵐（せいらん）』



目の前で食材を焼き上げるライブ感が楽しい「鉄板焼 おおみ」。ランチメニュー『晴嵐』は、人気の「鉄板で仕上げるだし巻き玉子」をはじめ、秋メニューの定番「松茸の土瓶蒸し」が登場。食材そのものの香りと、お出汁の優しい味が楽しめるメニューに仕上げました。涼しくなり秋が深まる湖畔で、ほっこりとお楽しみください。

料金： ¥6,500

時間： 11：30～15：00（L.O.14：00）

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/seiran2024_9-10/

お食事後のひとときに『源氏物語モクテル』



平安時代の女性の装束「十二単」の“かさね”の美しさ・遊び心をモチーフにした『源氏物語モクテル（ノンアルコールカクテル）』。秋限定の「もみじ ～秋好中宮～」は、紅葉のかさねの華やかな赤に、実りの象徴のベリーをたっぷり使いました。ベリーを少しずつつぶしながら、木々の葉の色が移ろうように変化する色や香りをお楽しみください。

期間：2025年2月28日(金)まで（「もみじ ～秋好中宮～」は2024年9/1（日）～11/30（土））

場所：2階「カフェ ベルラゴ」

時間：11:00～20:30（L.O.20:00）

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/genji_mocktail2024/

■ご予約・お問合せ：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 セールス&マーケティング部

TEL：077-524-0016 FAX：077-524-8318

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

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

