



【琵琶湖ホテル】

2024年10月27日で開業90周年！

アニバーサリーイヤーを彩るクルージング付き宿泊プランなどを販売

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、みなさまのご愛顧をいただき、2024年10月27日に開業90周年を迎えます。90年の感謝の気持ちを込めて、アニバーサリーイヤーを彩るプラン等を販売いたします。



琵琶湖ホテルは、1934年、大津市柳が崎にリゾートホテルとして誕生、琵琶湖・湖国の恩恵を受けながら、環境保全と持続可能な観光の実現に向けて積極的に取り組んでまいりました。地元の食材を活用した料理の提供や、琵琶湖の清掃活動への参加など、地域との連携も一環として推進しています。

開業90周年のコンセプトは、「琵琶湖と生きる（粋きる）」。琵琶湖ホテルが取り組んできた「里山の食彩プロジェクト」の中心となる「米」と「九」「十」が含まれる漢字＝粋として、自然の恵みへの感謝の想いを込めました。また、2022年に開業88周年を記念して掲げたコンセプト「人と街と自然がつながる SDGsな未来へ」を継承、次の節目となる100周年に向けて、琵琶湖と共生し前進して参ります。

開業90周年記念ロゴについて



琵琶湖ホテル 開業90周年記念ロゴ

「90」の下部には、ホテル外観の特徴であるカーブを取り入れ、琵琶湖の湖畔、大地、朝日をモチーフに、100周年に向けての広がりを表現。琵琶湖ホテルが掲げる「人と自然とが共生する豊かな未来を琵琶湖とともに」というメッセージが込められています。琵琶湖ホテルが長年取り組む「里山の食彩プロジェクト」や「山野草プロジェクト」を象徴する棚田米の稲や山野草のヤブカンゾウ、ノアザミのイラストをあしらいました。

開業90周年記念プランについて

開業90周年記念 ロイヤルスイートルーム宿泊&琵琶湖クルージング付きプラン



クルーザー 1 隻を貸切にし、船内でのお食事や、「日本の桜名所 100 選」にも選ばれている海津大崎の桜を湖上より楽しんでいただくプランです。ご宿泊はホテル最上階のロイヤルスイート（100 平米）をご用意。ホテル館内では、クラブラウンジでごゆっくりお寛ぎいただけます。ご夕食は「日本料理 おおみ」にて、滋賀県が誇る『近江牛の山葵焼き』や、鮒ずしの飯（いい）を出汁に活用した『びわこ鍋』など、湖国の恵みを取り入れたお料理をご用意。お飲物は地元滋賀の地酒をペアリングでご提供します。

期間：2025年3月29日（土）～2025年4月13日（日）

料金：1泊2名様でのご利用 900,000 円

（夕朝食、クルーザー貸切代、クルーザー内での食事、消費税・サービス料 10%・入湯税込）

※2024年10月中旬頃販売開始予定。詳細は決まり次第お知らせいたします。

2025年おせち料理「開業90周年記念 和洋三段重」



開業90周年の感謝の気持ちを込め、“近江牛しぐれ煮”や“近江鶏炙り焼”、“ビワマス南蛮漬”などに湖国のめぐみとあわび煮やフカヒレ姿煮などおめでたい日にふさわしい食材を盛り込みました。

料金：40,500 円（消費税込）ご予約は12月25日（水）まで。

詳細・ご予約：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/experience/article/osechi_2025/

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

開業90周年記念 ご宴会場「忘新年会プラン」



ご予算に合わせて選べるラインナップに加え、開業90周年記念メニューを楽しめる 15,000 円プランが新登場。地産地消をテーマにした和洋折衷料理コースに、通常のフリードリンクに加え、吟醸酒を含む地酒 3 酒をセットにしてご用意しました。

期間：2024年11月1日（金）～2025年2月28日（金）

料金：8,000 円、10,000 円、12,000 円、15,000 円

（料理、フリードリンク、席料、消費税・サービス料 10%込）

詳細：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/banquet/banquetplan/2024-2025_bou-shinnenkai/

ご予約・お問合せ：077-524-1511（宴会予約／10：00～18：00）

その他、館内レストランで利用できるホテルクレジット付き宿泊プランなど、年間を通して様々なプランやイベントを予定しております。詳しくは、公式 HP をご確認ください。

里山の食彩プロジェクト

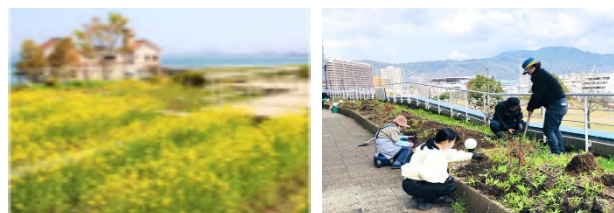
「食べることが守ること」を合言葉に、2002年からお客様・地元の方々と取り組んでいるプロジェクトです。里山の食材をお客様にたくさん召し上がっていただくことで、地元の農業や食文化を守ることを目指しています。



炊き立ての棚田米と棚田米で作られたオリジナル地酒

山野草プロジェクト

「食べることが守ること」を合言葉に、2002年からお客様・地元の方々と取り組んでいるプロジェクトです。里山の食材をお客様にたくさん召し上がっていただくことで、地元の農業や食文化を守ることを目指しています。



ホテルプール横の「小さな里山」での作業の様子

SDGsを実現するライフスタイルを提案する

京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGsの達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「BIOSTYLE(ビオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。

規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできる様々な活動を推進していきます。

KEIHAN
BIOSTYLE
PROJECT

京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

- ▶ 里山の食彩プロジェクトは、BIOSTYLE の概念を事業化する取り組みとして BIOSTYLE 事業認証を受けています。
- ▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら <https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

琵琶湖ホテルの歴史



1934（昭和9）年、大津市柳が崎にリゾートホテルとして誕生。その土地の景観と調和した桃山風破風造を特徴とした昭和モダンなホテルとして設計されました。以来、滋賀県の迎賓館としての役割を果たし、地元の方々の人生のベースキャンプとして、お客様をお迎えしてきました。浜大津再開発事業を契機に、1998（平成10）年10月1日浜大津に新築移転オープンしたのが現在のホテルです。施設名や備品など旧ホテルからの伝統を引き継ぎ、お客様にとって「繰り返し訪れたくなる場所」となることを目指しています。

詳細：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/about/history/>

琵琶湖ホテル 概要

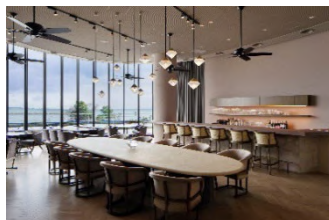
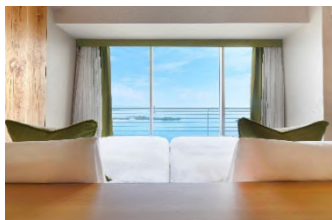
京都駅から約 15 分、大阪駅からも約 45 分と好アクセス。

琵琶湖の畔に位置し、比叡山や比良山脈も望む全室レイクビューの客室。

プレミア・ラグジュアリーフロア宿泊客専用のクラブラウンジや、雄大な琵琶湖を望む天然温泉と、イタリアンビュッフェや日本料理に、ライブ感が楽しめる鉄板焼や天麩羅など、多彩なレストランも完備。

【客室数】175室

【アクセス】JR 大津駅よりシャトルバス運行。所要時間約 5 分



※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&リゾーツ株式会社 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/>

