



【琵琶湖ホテル】“かるたの聖地・大津”ならではの 冬の味覚と郷土料理を楽しむ『百人一首ランチ』

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12月1日（日）から2025年2月28日（金）まで、2階「日本料理 おおみ」にて、『百人一首ランチ 冬の宴』を提供します。



『百人一首ランチ～冬の宴～』（イメージ）

琵琶湖ホテルでは、“かるたの聖地・大津”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』をスタート、2019年はスイーツビュッフェ、2021年はアフタヌーンティーを企画、2022年からは、古の歌に詠まれた日本の四季を表現する『百人一首ランチ』を提供しています。

『百人一首ランチ～冬の宴～』 ¥3,900

◆おすすめポイント①冬の味覚を楽しむ献立



琵琶湖の冬の味覚“もろこの甘露煮”や、脂の乗りがよくなる“鰯の柚香焼き”、ふわっとした食感の“鮫鱈の唐揚げ”など、旬の食材がラインナップ。郷土料理の“赤蒟蒻煮”や、寒さが深まるにつれて甘みが増す蕪で作られる“千枚蕪酢漬け”など、紅白をイメージカラーに雪の降る白銀の景色と迎春の華やかさを表現しました。

◆おすすめポイント②60年以上の歴史を持つ「叶 匠壽庵」の『おも歌留多』



『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『おも歌留多』。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ぶ餡と、柔らかい餅の菓子『おも』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。

～『百人一首ランチ 冬の宴』 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
揚物 鮫鯨の唐揚げ
食事 滋賀県産棚田米 香の物
留椀 赤出汁
甘味 叶 匠壽庵 『おも歌留多』

販売概要

提供期間：2024年12月1日（日）～2025年2月28日（金）

提供時間：11：30～15：00（L.O.14：00）

提供場所：2階「日本料理 おおみ」

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

日本料理 おおみ

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



<関連メニュー> 『百人一首カクテル』 2種類 各¥1,500



大河ドラマ『光る君へ』に登場する清少納言の父・清原元輔が詠んだ和歌「ちぎりきな かたみに袖を しぼりつつ 末の松山 波こさじとは」をモチーフにその心情と情景をイメージしたオリジナルカクテルを2種類販売中。

- ・色合いと苦みで心情を表現した『ちぎりきな』（写真右）
- ・滋賀の地酒「七本槍」を使用した『とこしへ』（写真左）

期間：2025年1月5日（日）まで 時間：10：00～22：00（L.O.21：30）

場所：2階「イタリアンダイニング ベルラーゴ」、「カフェ ベルラーゴ」

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

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「小倉百人一首競技かるた」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、毎年小倉百人一首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/>

