

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2019年3月1日
京阪ホテルズ&リゾート株式会社
琵琶湖ホテル

ITALIAN DINING Bel Lago ×

比叡ゆば

イタリアンと日本の食文化の融合による新感覚テイスト

3/1～「比叡ゆば」を使用したオリジナル商品を提供開始！

このたび、琵琶湖ホテル（所在地：滋賀県大津市浜町、総支配人：大塚滋）は、株式会社比叡ゆば本舗 ゆば八（所在地：滋賀県守山市今市町、代表取締役：八木裕）とのコラボレーションメニューとなる「比叡ゆば」を使用したオリジナル商品を販売いたします。2019年3月1日（金）から、琵琶湖ホテル「イタリアンダイニング ベルラーゴ」にて、「比叡ゆばの生ティラミス」をはじめとする多彩なラインナップをご用意いたします。



「比叡ゆば」メニュー イメージ

地元の食材をこよなく愛する当店のシェフが、大豆の栄養素を巧みに凝縮させた先人の知恵である「比叡ゆば」の持ち味を活かした、「比叡ゆば」メニューを考案しました。イタリアの代表的な料理やデザートと、歴史・伝統を大切に育んできた地元の宝である「比叡ゆば」との意外なマッチングや、まろやかなコクが心に染みる優しい味わいをおたのしみいただけます。

また、ティラミスのクリームには生ゆば、仕上げのチュワールには乾燥ゆばなど、それぞれに合わせた形で「比叡ゆば」を使用した、バラエティ豊かな「比叡ゆば」メニューをご堪能ください。

◆「比叡ゆば」メニュー概要◆

販売期間／2019年3月1日（金）～

販売場所／琵琶湖ホテル 2F「イタリアンダイニング ベルラーゴ」

営業時間／10：00～21：00（L.O.20：30）

商品ラインナップ／

①「比叡ゆばの生ティラミス」

生ゆばとマスカルポーネ、イタリアンビスケット、ベルラーゴエスプレッソを使用。乾燥ゆばのチュイールを添えて、ご提供いたします。

料金：単品 850 円（コースでの差額料金 600 円）



②「カンノーロ・ベルラーゴ風」

生ゆば＆バニラカスタードクリーム、チョコレート＆カスタードクリームの2種類をご用意。カリッとした生地と食感とのハーモニーもおたのしみください。

料金：単品 950 円（コースでの差額料金 700 円）



③「比叡ゆばジェラート」

豆乳と生ゆばを使った、甘さ控えめのジェラート。きなこ・滋賀県産はちみつ・いちごのコンフィチュールと共に、様々な味わいをご堪能ください。

料金：単品 750 円（コースでの差額料金 500 円）



※コース（ランチ・ディナー）に差額料金でデザートを上記①～③に変更できます。

④「鮎と比叡ゆばとパルミジャーノのリゾット」

パリッと素揚げした鮎でコクと深みをプラスした、生ゆばとチーズで仕上げるリゾット。滋賀県産の近江米みずかがみを使用しています。

料金：単品 2,400 円（コースでの差額料金 900 円）



※いずれも数量限定販売のため、売り切れの場合はご容赦ください。 ※消費税・サービス料込

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant_menu/yuba/

お問合せ：077-524-1225(琵琶湖ホテル レストラン予約／9:00～19:00)

★①「比叡ゆばの生ティラミス」は、ご宴会プランのオプションメニューとしてもご利用いただけます。

（宴会プランご利用に限り、単品 800 円・コースでの差額料金 500 円）

【株式会社比叡ゆば本舗 ゆば八】

1940年創業の歴史を持ち、大津に本店を構える、比叡山延暦寺御用達のゆば専門店。「比叡ゆば」の名は、ゆばが日本で最初に比叡山に伝わったことに由来しています。滋賀県産大豆と水だけで作られるゆばは、他の食材の味わいを引き立たせ、イタリアンとの相性も抜群。ゆば職人が丹精込めて作るゆばの“心・技から生まれる本物の美味”をご堪能ください。



【イタリアンダイニング ベルラーゴ】



2015年7月にオープンしたカフェ・バーを併設したイタリアンレストランで、「ベルラーゴ」とはイタリア語で“美しい湖”という意味です。目の前に広がる壮大な琵琶湖と本格的なイタリア料理を存分におたのしみいただけます。店内には船をイメージした丸窓や煙突をイメージしたピザ窯がある他、湖を思わせるブルーの吹き抜けと大きな窓から差し込む陽の光、木目を基調とした温かみのある内装で、ゆったりと落ち着ける心地よい空間を演出します。

※リリースに掲載している写真はすべてイメージです。※材料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 琵琶湖ホテル企画部／大林・江原

TEL : 077-524-0016 FAX : 077-524-8318

Email : obayashi-r@keihanhotels-resorts.co.jp

