

NEWS RELEASE

2020年10月23日

報道関係者各位

京阪ホテルズ&リゾート株式会社 琵琶湖ホテル

お部屋でのお食事で三密を避けてリゾートステイを満喫 地産地消とレイクビューをたのしむ「インルームダイニングプラン」

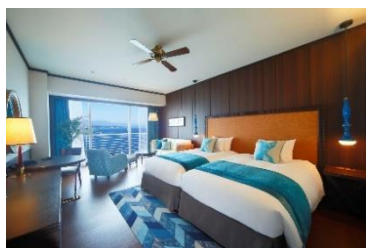
11月1日（日）～販売開始

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、「BIWAKO MY DESIGN TRIP～レイクリゾートで見つける、自分らしい旅のカたち～」第3弾として、2020年11月1日（日）より、ラグジュアリーフロア限定で「インルームダイニングプラン」の販売を開始いたします。「with コロナ」の時代に部屋食が改めて注目されており、客室で料理を提供する本プランは、三密を避けての食事で、安心のリゾートステイを満喫できます。



外出自粛の緩和に伴い、近場の旅行の需要が増える一方、妊婦の方やシニアの方など、大勢の人が集まるレストランでの外食に抵抗のあるお客様もおられます。琵琶湖ホテルは、「お客様の安全・安心のために～STAY at HOTEL」をテーマに、三密を避けたリゾートステイを提供。周りを気にせず、お部屋で夕食と朝食をお召し上がりいただけます。館内4階の瑠璃温泉の露天風呂で、開放的な琵琶湖を眺めるもよし、プレミア・ラグジュアリーフロア Vista（ビスタ）の客室内エアリーバスを使用し、間近に広がる琵琶湖の絶景とともにプライベート空間をたのしむのもよし。アロマボールやフットマッサージ機などラグジュアリーフロア専用貸出備品もあり、レイクサイドで日常を忘れるゆったりとしたひとときをお過ごしいただけます。

地産地消とレイクビューをたのしむ「インルームダイニングプラン」



販売開始日：2020年11月1日（日）～

料金：1泊夕・朝食付 ¥23,500～（2名1室お一人様）※消費税、サービス料、入湯税込 <1日5室限定>

部屋タイプ：プレミア・ラグジュアリーフロア Vista（ビスタ）、ラグジュアリーフロア Aqua（アクア）

【Go To トラベルキャンペーン対象プラン】クーポン発券サイト「STAYNAVI」割引登録にて適用。

現在は35%の割引が受けられます。（※政府発表により期間等変更の可能性あり）

お問合せ：077-524-1255（琵琶湖ホテル 宿泊予約／10：00～18：00）

詳細 URL：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/stayplan/inroom-dining/>

<夕食> インルームダイニング～びわこ和洋二段重ね～ 料理長が大切にする4つのテーマ



夕食は、ご指定の時間にスタッフが客室へお料理をお運びします。目の前に湖が広がるプライベート空間で、ゆったりと食事ができる贅沢感を味わえます。

インルームダイニング～びわこ和洋二段重ね～は、4つのテーマ「Elegance（優雅）」「Fermented foods（発酵食品）」「Good quality（良質）」「Local products（地産地消）」をもとにメニューを構成しています。

インルームダイニング ～びわこ和洋二段重ね～（メニュー一部抜粋）

【お料理】 おおみ自家製鮎ずし、琵琶鱒のお造り、子持ち鮎の甘露煮、近江牛サーロイン山葵焼き、滋美恵グルトなど

【ドリンク】 スパークリングワイン、ノンアルコールスパークリングワイン、赤・白ワイン、日本酒から1種類をセレクト

Elegance（優雅） 器には、木製白木の二段重箱を使用。高級感を演出し、重箱を開けたときのワクワク感を引き立たせます。「日本料理 おおみ」でも好評の滋賀県産棚田米の釜炊きご飯は、一組ずつ丁寧に炊き上げ、旨みと風味を閉じ込めた状態でお部屋にお届けします。

Fermented foods（発酵食品） 毎年料理長自ら漬ける自家製鮎ずしは滋賀県を代表する発酵食。お米で作ったヨーグルト「滋美恵グルト」は、乳酸菌が腸へ直接届き腸内環境を整え、滋賀県産九重味噌の白味噌は、発酵することで大豆のみを摂取するよりも栄養価がアップすると言われています。（※）これら健康食として注目される発酵食品をふんだんに使用し、健康志向のお客様にも嬉しい内容です。※近畿健康管理センター調べ

Good quality（良質） 一品一品の食材はもちろん、料理を引き立たせる器や提供方法にもこだわったメニューは、ホテルとしてお客様の旅の思い出に残るような良質なものを提供したいという想いを込めています。旅行先でしか味わえないひとときを提供します。

Local products（地産地消） 創業当時から変わらず「地産地消」を大切にしています。琵琶鱒のお造り、子持ち鮎、県産野菜のサラダなど随所に滋賀県産のメニューを取り入れました。近江牛のサーロインは、肉本来の味を十分に堪能いただける山葵焼きを用意。県産ワインや地酒とのマッチングもおたのしみいただけます。

<朝食> PICNIC BREAKFAST



客室内はもちろん、天気良ければ屋上やホテルに隣接するなぎさ公園のベンチなど、お好きな場所でお食事をおたのしみいただけます。滋賀県産食材をふんだんに使い、スープ、サラダ、イングリッシュマフィンのエッグベネディクトなど、琵琶湖ホテルならではの美味しいメニューがひとつのボックスに詰め込められ、ピクニック気分を味わえます。朝の心地よい風を感じながらのお散歩もレイクリゾートならではのおすすめポイントです。

BIWAKO MY DESIGN TRIP

～レイクリゾートで見つける、自分らしい旅のカタチ～



昨今変化しつつある旅行スタイルに合わせ、安全・安心な旅はもちろん、歴史・文化といった湖国の魅力に触れる旅、ウェルネスをテーマにした健康志向の旅など、「ゆったりと寛ぐ」だけでなく、様々な旅の楽しみを取り入れたプランをご提案する、琵琶湖ホテルの新しいコンセプトです。

- ▶ 2020年 9月 9日（水）「レイクサイド・ワーケーションプラン」販売開始
- ▶ 2020年 10月 14日（水）「“びわ湖とつながるリラックスヨガ”体験付宿泊プラン」販売開始

新型コロナウイルス感染症に関する取り組み

【新しい生活様式の中のホテルライフ お客様の安全・安心のために～STAY at HOTEL～】

お客様の健康と安全を第一に考え、お客様に安心してご利用いただけるよう、

「琵琶湖ホテル 安全・安心基本ポリシー」に基づき、営業をしております。

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

<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 セールス部企画課／福本・大林・矢野

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

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

