こころまち つくろう
KEIHAN
京阪ホテルズ＆リゾーツ

NEWS RELEASE

報道関係者各位

琵琶湖ホテル

2020 年 12 月 15 日
京阪ホテルズ＆リゾーツ株式会社
琵琶湖ホテル

琵琶湖ホテル 「レストラン　ザ・ガーデン」ディナービュッフェ
～ “冬の蟹×湖国の恵み”フェア ～
2021 年 1 月 4 日（月）スタート

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、2021 年 1 月 4 日（月）から、「レストラン　ザ・ガーデン」の新ディナービュッフェ “冬の蟹×湖国の恵み” フェアを開始いたします。前回のビュッフェで大好評をいただきました近江牛を中心とする滋賀県産食材を使用したメニューの数々はそのままに、冬の味覚の王様・蟹を使ったメニューを追加。お肉と海鮮両方を満喫していただける豪華ビュッフェをご用意いたします。

時間はゆとりの 120 分制。全面レイクビューのレストランから、冬の澄んだ空気のもと、琵琶湖のかなたに雪を頂いた比良・比叡の山並みを眺めつつ、景色もビュッフェもゆったりとご堪能いただけます。

もちろん、徹底した衛生管理のもと、新しい生活様式に沿った安全・安心なビュッフェ形式でお客様をお迎えします。

今回のビュッフェテーマは“冬の蟹×湖国の恵み“

ホテルならではのお洒落な蟹メニュー

蟹の殻ごとスパイシーソテー

日本料理の蟹尽くしとは趣向を変えて、リゾートホテルならではのちょっとお洒落な蟹メニューをご用意。「季節野菜のムース　蟹と黒酢のジュレ」、「蟹の殻ごとスパイシーソテー」や「蟹とペンネのグラタン」など、一ひねりある調理法で、見た目にも華やかなラインナップです。

リスペクトローカル　滋賀県産の逸品

前菜プレートサービス（イメージ）

近江牛のみならず、知る人ぞ知る滋賀県産の食材を使ったメニューを多数ご用意。琵琶湖ホテルは『リスペクトローカル』を大切なテーマとして掲げており、地産地消の考えに沿って、地域に貢献しながら、できるだけ多くの方に湖国の優れた食材を知っていただき、味わっていただくよう努めています。

＊＊＊＊＊　ご存じですか？　ビュッフェに登場する湖国・滋賀県産の逸品　＊＊＊＊＊

藏尾ポーク 〈日野町〉 ストレスを与えない伸びやかな環境で育成。「バームクーヘン豚」の別名で全国的に有名。

近江黒鶏 〈甲賀市〉 こだわりの血統が生んだ、旨味と歯応えを高次元で両立した銘柄鶏。

琵琶鱒 〈各地〉 日本の琵琶湖だけに生息している固有種。サーモンのトロのように脂がのり、かつ生臭みはない上品な味。

儀平みそ 〈東近江市〉 創業百有余年の老舗がこだわりを込めた滋賀県産 100%の天然醸造味噌。

九重味噌 〈大津市〉 創業明治元年以来 140 年以上にわたり、麹蓋を使った手作りにこだわり続ける名店の白味噌。

萩乃露 〈高島市〉 創業寛永年間の福井弥平商店の看板商品。滋賀県を代表する銘酒の一つ。

滋美恵グルト 〈高島市〉 比良山系の湧き水と有機米を、特殊技術で乳酸発酵させた植物性のヨーグルト。

朝宮茶 〈信楽市〉 国内最古級の茶産地とされ、朝宮茶は 1200 年も前に誕生。日本五大銘茶の一つ。

デザートには旬の苺のスイーツを

苺のデザート（イメージ）

締めくくりの「パティシェおすすめデザート」は、旬の苺のブリュレやムースなどを可憐にプレートに盛り付けて、スタッフがお席にお届け。
ビュッフェコーナーにも苺を中心としたデザート各種をご用意。
甘酸っぱい早春の味をおたのしみください。

衛生管理と三密対策

前菜とデザートはプレートサービスでお席へお届けし、ビュッフェコーナーでは個々盛りの料理をスタッフがお渡しするなど、混雑回避、飛沫防止の工夫を実施。安心してご利用いただくため、レストラン店内に様々な対策を講じるとともに、ご利用のお客様にも対策へのご協力をお願いいたします。

※ホテル全館の対策方針は「新型コロナウイルス感染症への安全・安心基本ポリシー」として公式ホームページに掲載しています
https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/biwakohotel_safety_security_policy/

【感染予防対策】

・混雑を発生させない予約の管理
・ソーシャルディスタンスを確保した席配置
・ビュッフェ台に飛沫対策のアクリル遮蔽版を設置
・十分な間隔を確保したビュッフェ料理の配置
・定期的な店内換気の実施
・ご利用前後のテーブルと座席の消毒
・従業員のマスク着用

【お客様へのお願い】

・入店時の検温（37.5 度以上の場合は入店をお断りさせていただきます）
・手指のアルコール消毒
・お食事中以外のマスクの着用

琵琶湖ホテル 「レストラン ザ・ガーデン」

ディナービュッフェ “冬の蟹×湖国の恵み”フェア

◇提供期間：2021 年 1 月 4 日（月）～2 月 25 日（木）
◇提供時間：2 部制 各部 120 分
　1 部 17:00～19:00
　2 部 19:30～21:30（最終入店 20:30）
◇料金：大人 7,000 円 小人（5 歳～小学生）3,500 円
　　消費税・サービス料込
　※ワンドリンク付き（スパークリングワイン または ノンアルコールスパークリング）
◇お問合せ：077-524-1225（琵琶湖ホテル レストラン予約 / 10：00～18：00）
◇詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant_menu/1-2_dinner_garden2021/

＊＊＊＊＊ シュー・ア・ラ・クレーム“ビワコ” ＊＊＊＊＊

2020 年 12 月から販売開始し、テイクアウトに好評のシュークリーム。主たる材料の小麦、卵、牛乳を滋賀県産で揃えました。カリサク食感のハードタイプのシュー皮の中に、満々と水を湛える琵琶湖のようにクリームがたっぷりと詰まっています。ディナービュッフェ “冬の蟹×湖国の恵み” フェアのデザートコーナーにも、お味見サイズで登場。

◇販売店舗：カフェ ベルラーゴ（琵琶湖ホテル 2 階）
◇価格：1 個 250 円（消費税込）

＊琵琶湖ブルーの箱入り 4 個セット 1,000 円もご用意いたしております。

＊＊＊＊＊ M E N U ＊＊＊＊＊

【冷製料理】（プレートサービス　および　ビュッフェコーナー）

鯛のマリネ、小柱とエビの朝宮抹茶ソース、ワカサギ南蛮漬け、合鴨のパストラミ、パテドカンパーニュ、琵琶鱒マリネ、根菜マリネ、季節野菜のピクルス、蟹とリンゴのポテトサラダ、季節野菜のムース　蟹と黒酢のジュレ、季節野菜のポモドーロ、彩り野菜のトッピングサラダ、チョップサラダ、トルティーヤ(蟹入り)、日替わりパン、など

【温製料理】（ビュッフェコーナー）

蟹の殻ごとスパイシーソテー、蟹とペンネのグラタン、藏尾ポークのロースト　儀平みそと萩乃露酒粕のマリネ　滋美恵グルトソース、近江黒鶏のグリル　テリヤキソース、蟹のフリッタータ、近江牛スジを使った自家製カレー、近江牛骨で出汁をとったオリジナルスープのラーメン、復刻版　琵琶湖ホテルオリジナル　近江牛入り和風ピラフ、ワカサギとエビ　滋賀県産季節野菜の天麩羅、滋賀県産大鱒のアンクルート、栃餅の揚げ出し、近江牛入りハンバーグ　デミグラスソース、本日のスープ、滋賀県産　棚田米、滋賀県産九重味噌のしじみ味噌汁、蟹茶碗蒸し、近江牛入りハンバーグ　トマトソース、滋賀県産塩麹でマリネした近江牛のローストビーフ　２種類のソースで（栗東ワイナリーの赤ワインソース/おろしポン酢）、など

【スイーツ】（プレートサービス　および　ビュッフェコーナー）

プチ苺のマドレーヌ、苺ブリュレ、苺ムース、苺シフォン、フレッシュ苺２種、カップケーキ、苺ゼリー、グレープフルーツゼリー、苺ナージュ、シュークリーム、バニラアイスのチェリージュビレ、など

【ドリンク】

アップルジュース（100%）、オレンジジュース（100%）、白ぶどうジュース、ウーロン茶、フルーツフレーバーウォーター、ほうじ茶、煎茶、コーヒー、紅茶各種

＊＊＊＊＊ «開催予告» Afternoon Tea　いちご×百人一首　＊＊＊＊＊

百人一首の聖地・大津にちなみ、春の歌をテーマにお重スタイルでお届けする優雅なアフタヌーンティ。旬の苺スイーツ、滋賀県産食材を使用したセイボリー、そしてこだわりのお茶。琵琶湖ビューのお席で、春の小旅行気分をくすぐる魅力が満載。

◇イタリアンダイニング　ベルラーゴ（琵琶湖ホテル　２階）

◇開催日：2021 年 1 月中旬～　週末限定

※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　セールス部企画課／藤谷・矢野・大林
TEL：077-524-0016　FAX：077-524-8318
Email：bh_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp