



琵琶湖ホテル 冬のランチ限定メニュー 近江牛&近江鴨の陶板焼きや蟹・サーモン・帆立の鉄板焼など 冬の美味を熱々で味わう喜び

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、2022年1月4日（火）から3月4日（金）までの期間、2階「日本料理 おおみ」および「鉄板焼 おおみ」にて、冬のランチ限定メニューを販売します。



日本料理・鉄板焼おおみ 冬のランチ限定メニュー（イメージ）

比叡・比良の山並みが白い雪を頂く日が増え、琵琶湖には越冬のために飛来した鳥たちの姿が多くなり、ついに本格的な冬の到来です。琵琶湖ホテルでは冬の味覚を熱々でご提供し、滋賀県産食材の魅力にも触れていただける冬のランチ限定メニューをご用意しました。

「日本料理 おおみ」のおすすめは、滋賀県産のお肉を食べ比べていただける「近江牛と近江鴨の陶板焼き」。 「鉄板焼 おおみ」からは海の幸たっぷりの「蟹・サーモン・帆立の鉄板焼 味噌クリームソース仕立て」を、「国産牛フィレ肉」の鉄板焼とダブルメインで。目の前で焼き上げる食材から立ち昇る湯気、音、香りとともに、出来立て熱々の味をお楽しみください。身も心も温まるお昼のひと時をご提供いたします。

1. 日本料理 おおみ



近江牛陶板焼ランチ (イメージ)

メインは「近江牛と近江鴨の陶板焼き」。甘とろけるような脂が魅力の近江牛と、驚くほどくせのない近江鴨。陶板の上でじっくりと火を通すことで、ふっくらと焼き上がり、熱々でお召し上がりいただけます。琵琶湖の冬の味覚「氷魚（ひうお）と菜の花のお浸し」や、旨味たっぷりの「蟹の茶碗蒸し」が、つやつやと白く輝く滋賀県産棚田米のご飯とともに脇を固めます。

・近江牛陶板焼ランチ 5,000円（税・サ込）

2. 鉄板焼 おおみ



雷公 (イメージ)

ほっと気持ちがほぐれるような優しい味わいの「近江黒鶏と蕪のスープ」からスタート。焼き手の技が冴える「鉄板焼で仕上げるだし巻き玉子」は当店の定番料理。「蟹・サーモン・帆立の鉄板焼 味噌クリームソース仕立て」は滋賀県産九重味噌の白味噌のコクが海鮮の味を引き立てます。「国産牛フィレ肉 70g」の鉄板焼まで含め、ボリュームたっぷりでご提供。

・雷公（ランチ限定） 5,900円（税・サ込）

3. 琵琶湖ホテル 冬のランチ限定メニュー販売概要

提供期間：2022年1月4日（火）～3月4日（金）

営業時間：11：30～15：00（L.O.14：00）

◆日本料理 おおみ（水曜日定休）

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

◆鉄板焼 おおみ（水曜日定休）

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

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

新型コロナウイルス感染症に関する取り組み

詳しくは琵琶湖ホテルホームページをご確認ください。

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

※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&リゾート株式会社 琵琶湖ホテル 営業企画部マーケティング課／藤谷・矢野

TEL：077-524-0016 FAX：077-524-8318

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

HP：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/>