

PRESS RELEASE

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

2022年8月25日

【琵琶湖ホテル】滋賀県産食材を味わえる 「2023年 琵琶湖ホテルのおせち料理」 2022年9月1日（木）よりご予約開始

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）では、「2023年 琵琶湖ホテルのおせち料理」のご予約を2022年9月1日（木）から開始します。



<和洋二段重>

「おうち時間」が定着しつつある昨今、お正月に自宅で楽しむおせち料理への関心度が高まっています。琵琶湖ホテルでは、新年を祝う華やかなメニューの数々に滋賀県産食材も取り入れたおせち料理をご用意。和洋彩り豊かに詰め合わせた「和洋二段重」や、「和」の伝統と格式を盛り込んだ「和二段重」、ご夫婦やおひとりさまにおすすめの「和洋一段」の3種類のおせちから、人数や予算、お客様のご利用シーンに合わせてお選びいただけます。ご自宅用としてお召し上がりいただくだけでなく、新年の挨拶を兼ねて大切な人にもおせち料理をお楽しみいただけるよう、ギフトとしてお贈りするのもおおすすめです。

「2023年 琵琶湖ホテルのおせち料理」



＜和洋二段重＞

＜和洋二段重＞ ¥28,080 (3~4人前)

和の重/一段 (二十品) 洋の重/一段 (二十六品)

「和」の伝統と「洋」の彩りの数々をバラエティ豊かに詰め合わせた「和洋二段重」は、定番の縁起物に加え、近江鶏のポイルやローストビーフなどを盛り込み華やかに。お子様からご年配の方まで幅広くお楽しみいただけます。



＜和二段重＞

＜和二段重＞ ¥27,000 (3~4人前)

和の重/二段 (壺の重/二十品 式の重/十七品)

「和」の伝統と格式を盛り込んだ「和二段重」は、お正月になくはない定番の縁起物などを様々なお料理で。えび豆や近江牛しぐれ煮など郷土料理も味わえます。



＜和洋一段＞

＜和洋一段＞ ¥13,500 (2人前)

和洋/一段 (三十四品)

ご夫婦や少人数の宴を彩る「和洋一段」。味付数の子、あわび煮、黒豆煮、伊達巻などおせちの定番料理と地元食材の両方を多彩な味わいでお召し上がりいただけます。

- ご予約期間：9月1日(木)～12月23日(金) ■お届け日：12月31日(土)
- お届け地域：全国(北海道・沖縄・一部離島を除く)
 - ・送料無料地域：滋賀県、大阪府、京都府、奈良県(宇陀市、郡は除く)、兵庫県(離島は除く)
- 商品に関するお問合せ：TEL.077-524-1225 (レストラン予約/10:00~18:00)
- 詳細 URL:https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/event/osechi_2023/

琵琶湖ホテル開業 88 周年

琵琶湖ホテルは 2022 年 10 月に開業 88 周年を迎えるにあたり、お客様への「感謝」と「未来」をテーマに、様々なイベントや企画を実施してまいります。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/88th_anniversary/



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料金は全て消費税 8%を含みます。

※リリースに掲載している写真は全てイメージです。

※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

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

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

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

