

琵琶湖ホテル 『秋の収穫祭』

和洋4つのレストランに秋のラインナップが登場 松茸、秋鮭、果物など実りの季節を味わう新メニュー

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9月5日（月）から、館内のレストラン「日本料理 おおみ」、「鉄板焼 おおみ」、「レストラン ザ・ガーデン」、「イタリアンダイニング ベルラーゴ」の4店舗で、『秋の収穫祭』をテーマとしたメニューを販売します。



秋の収穫祭（イメージ）

立秋を迎え、厳しい暑さもやっと一息ついて、雲の形や虫の声に少しずつ感じる秋の気配。琵琶湖ホテルでは『秋の収穫祭』をテーマに、4つの個性あふれるレストランから、実りの季節を味わえる秋のメニューをお届けします。

「鉄板焼 おおみ」と「日本料理 おおみ」では香り高い松茸を堪能するメニューをご用意。「レストラン ザ・ガーデン」では秋の味覚と滋賀県産食材の饗宴をオーダービュッフェでお楽しみいただけます。「イタリアンダイニング ベルラーゴ」では季節感あふれるピッツァ、パスタとリゾットをご提供。お料理を囲んで一足早い秋の訪れを感じていただけます。

琵琶湖ホテルのレストランでは、気軽なランチからあらたまった機会にもふさわしい会席料理まで、幅広いシーンに適したメニューを取り揃えています。また、テーブル席だけでなく、「日本料理 おおみ」の庭を臨んでくつろげる個室や、「鉄板焼 おおみ」の活気のあるカウンター等、レストランごとに異なる趣の席タイプをご用意しています。

1. 「鉄板焼 おおみ」

晴嵐（せいらん） ¥5,900-（ランチ限定）



「松茸と魚介のセロファン包み」を開けば、立ち昇る芳醇な松茸の香り。魚介の旨味が染み出たたっぷりの出汁の深い味わいをお楽しみください。メインは柔らかくさっぱりとした肉質が魅力の「国産牛フィレ肉」の鉄板焼。シェフが目の前で次々と食材を焼き上げる音や香りのライブ感とともに、五感で食欲の秋をご満喫ください。

提供期間：2022年9月5日（月）～11月4日（金）※水曜日（祝日は除く）定休

営業時間：ランチ 11:30～15:00（L.O.14:00）

ディナー 17:00～21:00（L.O.20:00）

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

2. 「日本料理 おおみ」

(1) 松茸と近江牛すき焼きランチ ¥5,000-



秋の味覚を代表する松茸と滋賀県が誇る近江牛という魅力的な二つの食材が互いに引き立てあふ「松茸入り近江牛すき焼き小鍋」が主役。それぞれの素材の味を活かしたあっさりめの味付けがおおみ流です。「松茸と海老の天麩羅」に、「松茸御飯」も味わえる、松茸料理の様々な魅力が詰まったランチです。

(2) 松茸会席 八景 ¥12,000-



夏の余韻を感じさせる「滋賀県産鮎の塩焼き」に、秋の到来を告げる「松茸土瓶蒸し」「松茸と海老の天麩羅」で、味覚から季節の移り変わりを感じてください。「牛フィレ肉陶板焼き」とともにいただく滋味あふれる「滋賀県産棚田米」ご飯は、滋賀旅の思い出に残ることでしょう。

その他、「松茸と初秋の味覚会席 葵」（¥20,000-）等、お祝いや接待のシーンに、おおみの料理人が心を込めた一皿一皿をどうぞ。

提供期間：2022年9月5日（月）～11月4日（金）※水曜日（祝日は除く）定休

営業時間：ランチ 11:30～15:00（L.O.14:00）

ディナー 17:00～21:00（L.O.20:00）

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

3. 「レストラン ザ・ガーデン」

オーダービュッフェ “秋のごちそう収穫祭”フェア

ランチ 【平日】大人 ¥3,200-、小人（5歳～小学生） ¥1,600-

【土日祝日】大人 ¥3,500-、小人（5歳～小学生） ¥1,750-

ディナー 大人 ¥7,000-、小人（5歳～小学生） ¥3,500-



豊かな秋の実りと滋賀県産食材のコラボレーションを、着席のままタブレットから注文することでゆったりと味わえるオーダービュッフェ。

ディナーは「大マスと茸のちゃんちゃん焼き」「近江黒鶏とマッシュルームのフリカッセ」などご当地食材と茸の組み合わせが秋らしさを演出。「栗のプリン」「柘榴（ざくろ）パンナコッタ」「ぶどうゼリー」等、秋の果物を使ったスイーツが彩りを添えます。

滋賀県産の発酵食品を取り入れた前菜プレートに、お好みのスープやメインを組み合わせて楽しめるオーダーランチビュッフェも開催。

提供期間：2022年9月5日（月）～12月4日（日）

営業時間：

ランチ 【平日】12：00～15：00（最終入店 14：00）

【土日祝日】2部制 1部 11：30～13：00 2部 13：30～15：00（各回 90分制）

ディナー 【平日】17：00～21：30（最終入店 20：00）

【土日祝日】2部制 1部 17：00～19：00 2部 19：30～21：30（各回 120分制）

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

4. 「イタリアンダイニング ベルラーゴ」

秋のフェアメニュー ¥1,700～



イタリアンの定番メニューもそれぞれ秋の装いで。

「エビと舞茸のピッツァ」（¥2,200-）と「フィットチーネ 近江黒鶏と茸のラグー」（¥1,700-）は茸の風味が秋の収穫の喜びを伝えます。「秋鮭とイクラのリゾット 大葉の香り」（¥2,300-）は、お米に秋鮭とイクラの親子という和の組み合わせを、ベルラーゴらしく解釈したユニークなメニュー。

提供期間：2022年9月5日（月）～12月4日（日）※木曜日（祝日は除く）定休

営業時間：ランチ 12：00～15：00（L.O.14：00）

ディナー 17：00～20：30（L.O.20：00）

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

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

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およびサービス料 10%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/>

