

**【琵琶湖ホテル】湖国が育む〈水の旅〉へのオマージュ第2弾
期間限定特別会席コース『思水～SHISUI～冬』**

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11月25日（土）から2024年1月30日（火）までの期間、2階「天麩羅 おおみ」にて〈水の旅〉がテーマの特別会席コース『思水～SHISUI～冬』をご用意いたしております。

山々から湧く水が460本もの川となり、里の田畑を潤しながら琵琶湖に至り海へと注ぐ〈水の旅〉をテーマとした特別会席メニューとして、2023年7月に誕生した『思水～SHISUI～夏』。第2弾は、湖国の冬を巡ります。冬の琵琶湖を代表するめぐみの1つで体が氷のように透き通ったアユの稚魚「氷魚」のみぞれ和えや、1年の中で冬が最も脂がのって美味しいとされる「本もろこ」の炭火焼などが登場。天麩羅「水巡る」では今回も、森・里・琵琶湖・海それぞれの素材を、カウンターならではの揚げたてでお楽しみいただけます。

熟練の料理人によるおもてなしのひとときを、湖国ならではの豊かな水の物語とともにゆったりとお楽しみください。



『思水～SHISUI～』について

中国の故事成句に「飲水思源（いんすいしげん）」という言葉があります。“水を飲むときには、その水源に思いを馳せよ”という元来の意味とともに“物事の基本を忘れない”という意味としても使われています。「思水」の名には、いのちを育み豊かなめぐみを生み出す自然・水への感謝とともに、心を込めてお客様をおもてなしするという“料理人の原点”としての思いを込めました。〈水の旅〉に思いを馳せつつ、季節の滋味を割烹カウンターでお楽しみいただく期間限定の特別会席コースです。



本もろこ炭火烧

琵琶湖の固有種。琵琶湖の深いところに潜んで過ごす冬の本もろこは「寒もろこ」と呼ばれ、脂がのって最も美味しいとされています。最後に網目に刺して立てて焼くのは、地元で伝わる本もろこ特有の焼き方。もろこの脂が頭に降りてきて、揚げ物のようにカリッと仕上げることができるのです。



天麩羅「水巡る」

“森のめぐみ”きのこ、“里のめぐみ”冬野菜、“琵琶湖のめぐみ”氷魚や公魚、“海のめぐみ”車海老や穴子など＜水の旅＞が育む季節の素材を、熟練の料理人が目の前でおすすめの順番で揚げていきます。カウンター席ならではのライブ感と、揚げたての天麩羅の美味しさをご堪能ください。



琵琶湖産すじ海老のかき揚げ出汁茶漬

すじ海老のかき揚げに、熱々のお出汁をかけて。揚げたての天麩羅の香ばしさと、丁寧にとったお出汁のマリアージュによる奥深い味わいは、お食事の締めにあふさわしい一品です。



「氷出し緑茶（朝宮茶）」

滋賀県甲賀市信楽町朝宮は、伝教大師最澄が中国から持ち帰ったお茶の種を植えたといわれる日本最古のお茶処のひとつ。冬の象徴ともいふべき“氷”のしずくを使ってじっくり抽出する“氷出し冷茶”は、凝縮された甘味とうまみが特徴です。コースの最後にお召し上がりいただきます。

期間限定特別会席コース『思水～SHISUI～冬』販売概要

期間： 2024年1月30日（火）まで

※ 3日前までの要予約

※ 定休日 毎週水曜日（祝日は営業いたします）

販売店舗：琵琶湖ホテル2階「天麩羅 おおみ」

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）

お品書き：

先椀 琵琶湖産しじみのスープ

前菜 「湖国の情景」

自家製鮎ずし

琵琶湖産しじみと高島産木耳の酢味噌和え

氷魚みぞれ和え 子持ち鮎甘露煮 赤菟蓐

造り 琵琶湖産鯉の洗い 鯉子まぶし 煎り酒

炭焼き 本もろこ炭火焼 酢味噌

天麩羅 「水巡る」

森 滋賀県産きのこ

里 里山の畑で採れた野菜

湖 氷魚 公魚

海 車海老 鱧 穴子

口直し 里山の畑で採れた蕪を使った琵琶鱒のかぶら蒸し

比叡ゆば いくら

お食事 琵琶湖産すじ海老のかき揚げ出汁茶漬け

伝統野菜日野菜漬け 八百與の長等漬け

水物 里の音のソルベ 氷出し緑茶（朝宮茶）

料金： ¥13,000

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/shisui_2023_11/

※ リリースに掲載している写真はすべてイメージです。

※ 掲載料金はすべて消費税・サービス料 10%込み。

※ 材料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/>

