

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

2024年4月3日

琵琶湖ホテル「イタリアンダイニング ベルラーゴ」がリニューアル 装いも新たに 2024年4月23日（火）OPEN 出来立てのイタリア料理を楽しむビュッフェレストランに

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、みなさまのご愛顧をいただき、2024年10月に開業90周年を迎えます。このたび、レストラン「イタリアンダイニング ベルラーゴ」の改装を実施、装いも新たに2024年4月23日（火）にリニューアルオープンいたします。



「イタリアンダイニング ベルラーゴ」は2015年7月に新規オープン、ピザ窯で焼き上げる本格ピッツアや多彩なパスタなど、イタリアンを気軽に楽しめるレストランとして長年ご愛顧いただいております。

今回、東京・新御徒町の人気フレンチ「Kotaro Hasegawa downtown cuisine(コウタロウ ハセガワ ダウンタウン キュイジーヌ)」のオーナーシェフ<長谷川 幸太郎 氏>が料理を監修、滋賀県産の野菜や近江牛、京都産等の食材を活かし、シンプルでおいしいイタリア料理を出来立てでお楽しみいただけるビュッフェスタイルが新たに登場します。また、2023年開催『ルイナール ソムリエチャレンジ』でハイレベルなコンペティションを勝ち抜き優勝した<星野 悠太 ソムリエ>が琵琶湖ホテルに着任、星野をはじめソムリエチームが、ワインはもちろんお料理に合うドリンクメニューをご提供いたします。

また、イタリアンレストランに併設されたカフェスペースではバー利用もスタート、アラカルトメニューもご用意しており、軽めのお食事やお酒を楽しむなど、様々なシーンでご利用いただけます。

ベルラーゴ（＝イタリア語で美しい湖の意）は、母なる湖を思い起こす幻想的なブルーの吹き抜けと大きな窓から望む琵琶湖の雄大な景色が魅力。ゆったりと落ち着ける心地よい空間で、楽しいひとときをお過ごしください。

1. 料理は<長谷川 幸太郎 氏>が監修

滋賀や京都のこだわり食材で、出来立て・作り立てのお料理を提供



長谷川 幸太郎 氏



新ベルラーゴのお料理は、2007年フランス・リヨンで開催された「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」に日本代表として出場した<長谷川 幸太郎 氏>が監修。「リスペクトローカル」をテーマに、滋賀県産の野菜や近江牛、琵琶湖の恵み等はもちろん、京阪ホテルズ&リゾート<TAGAYASE PROJECT>提携の野菜など、食材の美味しさを活かしたイタリア料理をご用意します。

ランチはメインが4種類から選べるハーフビュッフェを、ディナーはフルビュッフェをお楽しみいただけます。また、アラカルトメニューもございますので、軽めの食事やバー利用など、シーンに合わせてお気軽にご利用ください。

長谷川 幸太郎 氏 プロフィール

東京都出身。調理専門学校を卒業後、舞浜「シェラトン・グランデ・トーキョー」でパティシエとして4年勤務した後、同ホテル内メインダイニングレストラン『ザ・サミット』にて勤務。その後、様々な街のレストランで研鑽を積み、26歳で渡仏。ミシュラン常連のレストランの数々で修行を重ねる。帰国後は、『ル・ジャルダン・デ・サンズ』東京支店の料理長に就任。2007年には、フランス・リヨンで開催された「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」に日本代表として出場、日本人初の6位入賞とアイデンティティ賞に輝く。「産地直送の魔術師」と呼ばれるほど食材にこだわりぬいた長谷川氏の料理は、数多くのファンたちを魅了し続けている。

2. 2023年開催『ルイナール ソムリエチャレンジ』優勝<星野 悠太 ソムリエ>がドリンクをセレクト



星野 悠太 ソムリエ

琵琶湖ホテルの外観 = 琵琶湖の青と山の緑をベースにした「13種類のアースカラー」をイメージして、滋賀県産のワインや日本酒はもちろん、様々なスタイルの国際ワインを織り交ぜたソムリエセレクション「Blue Side Selection」をラインナップ。琵琶湖ホテルのような、水辺の側で造り出されたこだわりのアイテムをセレクト。その他、イタリアワイン、カクテルやウイスキー、モクテル等、充実のドリンクメニューをご準備しております。ご来店いただくお客様に「また来たい！」と感じていただける、美味しい料理とサービスを提供いたします。

星野 悠太 ソムリエ プロフィール

1995年北海道札幌市生まれ。調理師専門学校を卒業後、サービススタッフとして和歌山県の現ミシュラン1つ星のフレンチレストラン、東京都の現ミシュラン3つ星のフレンチレストランでの修行を経て、2019年にJ.S.A. Sommelierを取得。J.S.A. SAKE DIPLOMAを保持し、日本酒ペアリングも手掛ける。2023年『ルイナール ソムリエチャレンジ』でハイレベルなコンペティションを勝ち抜き優勝。2024年より現職。

店舗概要



新店内イメージ

★リニューアルオープン 2024年4月23日(火) 11:30★

- ◆店舗名：「イタリアンダイニング ベルラーゴ」
- ◆座席数：123席（ダイニング91席、カフェ32席）
- ◆営業時間：10:00～22:00（L.O 21:00 ※ドリンクは21:30）
 - ・ランチハーフビュッフェ（平日）11:30～15:00（最終入店14:00）
大人 3,900円 小人（5歳～小学生）2,200円
（土日祝日）11:30～13:00 / 13:30～15:00
大人 4,300円 小人（5歳～小学生）2,400円
 - ・ディナービュッフェ 17:30～21:00（最終入店20:00）
大人 7,000円 小人（5歳～小学生）3,500円
- ◆お問合せ：077-524-1225（レストラン予約/10:00～18:00）

詳細 URL：

https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/bellago_renewal2024/

※掲載料金は消費税・サービス料 10%を含みます。※リリースに掲載しているパース・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
TEL：077-524-0016 FAX：077-524-8318
Email：bh_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp
HP：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/>

