

【琵琶湖ホテル】

**滋賀県生まれ【オウミ木イチゴ】のフレッシュ果肉を使用したケーキ
収穫期間約3週間だけの限定販売！**

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、2024年6月21日（金）から約3週間、滋賀県生まれのイチゴ品種【オウミ木イチゴ】のフレッシュ果肉を使用したケーキを2階「カフェベルラーゴ」にて販売いたします。



<ベッシュ・メルバ ～オウミ木イチゴ～>

「カフェベルラーゴ」では、昨年2023年に初めて【オウミ木イチゴ】を使ったクリスマスケーキを台数限定にて販売、ご好評を賜り早々に完売いたしました。今回は、6月中旬からわずか3週間しかない【オウミ木イチゴ】の収穫期に合わせて、完熟のやわらかな果実を使用したケーキ<ベッシュ・メルバ～オウミ木イチゴ～>を期間限定で販売いたします。一年間でこの季節でしか味わえない【オウミ木イチゴ】のフレッシュな酸味と香りをぜひご堪能ください。

～シェフパティシエ 中村澄志よりメッセージ～

初めて口にしたときにそのすっきりとした酸味と果実の美しさに惹かれ、期間限定でもケーキとして提供したいという思いを抱きました。今年は、生の果実をしっかり感じていただける商品としてお届けするために、ベッシュ・メルバとして酸味と甘みのバランスを調整しました。果実の香り、可愛い見たと共に楽しみください。

滋賀県で生まれた【オウミ木イチゴ】 収穫期間は6月中旬からわずか3週間！

【オウミ木イチゴ】は2008年に滋賀県で生まれたキイチゴの品種。ナワシロイチゴとラズベリーの交配によって誕生し、キラキラ輝くような鮮やかなルビー色と、酸味と香りのバランスの良さが特徴です。農薬や化学肥料は使わずに自然の力で育て、収穫期間は6月中旬からわずか3週間程度。完熟のやわらかな果実を傷めないように丁寧に手作業で摘み取ります。本格的に栽培に取り組んでいるのは東近江市の農業生産法人「あぐりきっず」のみで、市場ではなかなかお目にかかれない貴重なキイチゴです。



<ペッシュ・メルバ ～オウミ木イチゴ～> 販売概要

○店舗：「カフェ ベルラーゴ」（琵琶湖ホテル 2階）

○期間：2024年6月21日（金）～約3週間（予定）

※天候等の影響により、オウミ木イチゴが入荷出来ない場合は販売を休止いたします。予めご了承ください。

○時間：11：00～22：00（L.O 21：30）

○料金：イートイン 980円（消費税・サービス料10%込） テイクアウト 900円（消費税込）

詳細 URL https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/oumi_kiichigo2024/

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

（こちらもおすすめ）暑い夏のかき氷対決～あなたは<紫式部>派？それとも<清少納言>派？～



大河ドラマ「光る君へ」の登場人物である<紫式部>と<清少納言>をそれぞれイメージしたかき氷を販売します。同じ平安時代に女房として宮仕えした紫式部と清少納言、対照的な2人の性格や作風をかき氷で表現しました。

○店舗：「カフェ ベルラーゴ」（琵琶湖ホテル 2F）

○期間：2024年6月18日（火）～8月31日（土）

○時間：14：00～17：00

○料金：各1,200円（ドリンク付き 各1,600円）

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/kakigori2024/>

※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

TEL：077-524-0016 FAX：077-524-8318

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

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

