

【琵琶湖ホテル】

山菜や鯛・蛤など春の味覚を満喫！

近江牛とともに楽しむ期間限定ランチ

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、2025年3月1日（土）から4月30日（水）まで、2階「日本料理 おおみ」および「鉄板焼 おおみ」にて、滋賀県が誇るブランド牛“近江牛”を味わう春のおすすめランチメニューを提供します。



『近江牛と山菜すきやきランチ』とランチ『晴嵐（せいらん）』

「日本料理 おおみ」では、“近江牛”と薇や筍など春の山菜を楽しむ『近江牛と山菜すきやきランチ』を、「鉄板焼 おおみ」では、魚介の香りを閉じ込めた【鯛と蛤のセロファン包み】と近江牛ロース肉のステーキを味わうランチ『晴嵐（せいらん）』をご用意しました。

「日本料理 おおみ」『近江牛と山菜すきやきランチ』 6,000円



上質な脂の旨味と歯切れのよい柔らかな肉質が特徴の“近江牛”。今回は、春の香り広がる薇や筍など、山菜と一緒にすきやきでご提供します。[蛸烏賊と小柱ぬた和え]に、[初鰹と鯛のお造り]や[小鮎と海老の天麩羅]など、春の訪れを感じる献立に。暖かな日差しが差し込む「日本料理 おおみ」で料理長こだわりのランチメニューをお楽しみください。

提供時間：11：30～15：00（L.O.14：00）

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/sukiyaki_2025_3-4/

「鉄板焼 おおみ」ランチ『晴嵐（せいらん）』 8,000 円



季節の一皿 [鯛と蛤のセロファン包み] は、春キャベツや筍とともに、魚介の香りを閉じ込めた一品。メインは [近江牛ロース肉] をステーキで。目の前の鉄板で焼き上げる“近江牛”からは、芳醇な香りが立ち込め、口に入れると脂の甘みとまろやかな風味が口いっぱいに広がります。その他、あたたかい [じゃがいものスープ] やふわふわ食感が人気の [鉄板で仕上げるだし巻き玉子] をどうぞ。

提供時間：11：30～15：00（L.O.14：00）

詳細 URL：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/seiran2025/>

店舗概要

「日本料理 おおみ」（琵琶湖ホテル 2F）

◆営業時間：11：30～15：00（L.O. 14：00） / 17：00～21：00（L.O. 20：00）

◆座席数：60席

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



「鉄板焼 おおみ」（琵琶湖ホテル 2F）

◆営業時間：11：30～15：00（L.O. 14：00） / 17：00～21：00（L.O. 20：00）

◆座席数：カウンター17席

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



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

琵琶湖ホテルは開業 90 周年！

琵琶湖ホテルは 2024 年 10 月に開業 90 周年を迎えました。

開業 88 周年を記念して掲げたコンセプト「人と街と自然がつながる SDG s な未来へ」を継承し、次の節目となる 100 周年に向けて、琵琶湖と共生し前進して参ります。



※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 セールス&マーケティング部

TEL：077-524-0016 FAX：077-524-8318

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

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

