

PRESS RELEASE

報道関係者各位



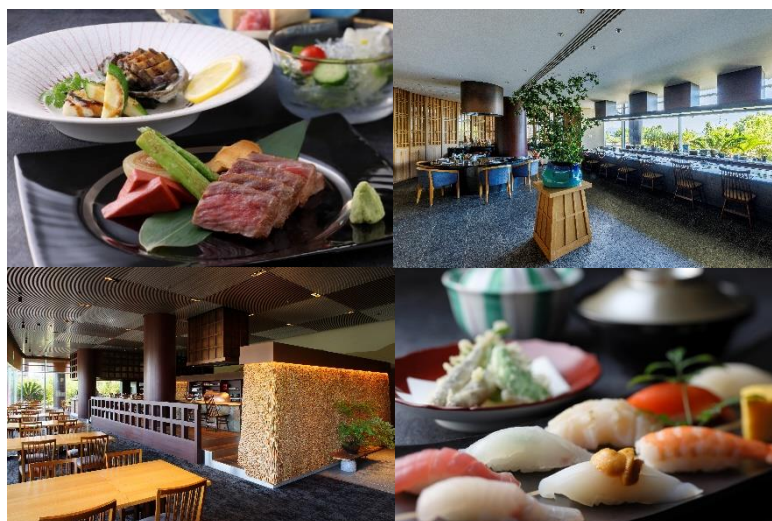
京阪ホテルズ&リゾート株式会社

琵琶湖ホテル

2025年3月28日

【琵琶湖ホテル】湖国の恵みを楽しむ初夏のおすすめ 近江牛と蝦夷鮑ダブルメインの鉄板焼や 料理人の技が光る彩り鮮やかな鮭ランチ

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5月1日（木）から6月25日（水）まで、2階「日本料理 おおみ」および「鉄板焼 おおみ」にて、初夏のおすすめランチメニューをご提供します。



ランチ『蓬菜-HOURAI-』と『鮭ランチ』

「鉄板焼 おおみ」では、滋賀県が誇るブランド牛“近江牛ロース肉”と“蝦夷鮑”をダブルメインで楽しむランチ『蓬菜-HOURAI-』を、「日本料理 おおみ」では、滋賀県産を含む季節の魚を味わう『鮭ランチ』をご用意しました。湖面のきらめきに初夏の訪れを感じながら、琵琶湖ホテルで季節限定メニューをお楽しみください。

「鉄板焼 おおみ」ランチ『蓬菜-HOURAI-』 8,500円



上質な脂の旨味と柔らかな肉質が特徴の“近江牛ロース肉”と、身の締まりが良くぷりぷりとした食感の“蝦夷鮑”が一度に楽しめるダブルメインのランチコース。お客様の目の前で焼き上げる人気の「鉄板で仕上げるだし巻き玉子」や、やさしいお出汁が美味しい「鶏と野菜のスープ」も付いたおすすめのランチメニューです。シェフとの会話や臨場感を楽しみながらご賞味ください。

提供時間：11：30～15：00（L.O.14：00）

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/hourai_2025/

「日本料理 おおみ」『鮨ランチ』 6,500 円



季節の魚“伊佐木（イサキ）”、滋賀県産“琵琶鱒（ビワマス）”、表面をさっと炙り甘みと旨味を引き出した帆立や、歯切れの良い烏賊に雲丹を合わせたりと、職人の技が光る彩り美しい鮨をご用意。琵琶湖の名産小鮎は、野菜とともにからっと揚げた天麩羅に、[魚と青さの赤出汁] とともに楽しんでください。

提供時間：11：30～15：00（L.O.14：00）

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/sushi_lunch25-05/

店舗概要

「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/



「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/



ご予約・お問合せは TEL077-524-1225（レストラン予約／10：00～18：00）



<開催中イベント>

「レストラン ザ・ガーデン」

スイーツbuffet『苺の森の散歩道』

滋賀県産の苺や多彩なスイーツを琵琶湖の景色とともに楽しみください。

期間：2025年4月29日（火・祝）までの土日祝日開催

＼3月15日（土）～4月6日（日）は全日開催／

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/strawberry-buffet_2025/

※掲載料金は消費税・サービス料 15%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/>

