

【琵琶湖ホテル】

**滋賀県にゆかりの深いたぬきを愛らしいケーキで
『たぬきケーキ』を期間限定販売**

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）では、2025年9月16日（火）から10月15日（水）まで、2階「カフェ ベルラゴ」にて『たぬきケーキ』を販売いたします。滋賀県大津市に秋の訪れを告げる「大津祭」を祝って、今年も新バージョンの『たぬきケーキ』が期間限定で登場します。



『たぬきケーキ』集合イメージ

たぬきケーキは昭和時代に洋菓子店で広く販売されていた、たぬきを模したレトロなバタークリームケーキ。近年SNSで人気が再燃していますが作るお店が減少し、洋菓子界の絶滅危惧種とも呼ばれています。琵琶湖ホテルでは、この愛らしいケーキをオリジナルに工夫し、滋賀県名産の“信楽焼のたぬき”や、毎年10月に大津市で開催される「大津祭」の先頭を切るくじ取らずの曳山「西行桜狸山」へのリスペクトを込めて、2022年より秋限定で販売をいたしております。

4代目となる今年は、アーモンドを使用した軽い食感のチョコレート生地をベースに、チェリーと木いちごの香りをまとうせたコンフィチュールをアクセントにした『たぬきケーキ』に仕上げました。ホテルパティシエが一つ一つ愛情をこめて作成しており、たぬきの表情がひとつひとつ微妙に異なるのも魅力的です。見た目にも愛らしい期間限定ケーキ、一期一会の出会いをお楽しみください。

販売概要

『たぬきケーキ ～チェリー～』

今年にはフォレノール（フランス語で黒い森の意味。チェリーとチョコレートを使ったケーキ）をイメージし、アーモンドを使用した軽い食感のチョコレート生地がベース。ガナッシュとチョコレートムースの中にチェリーと木いちごの香りをまわせたコンフィチュールをしのばせました。ひとつひとつ違う表情のたぬきは愛嬌たっぷりに仕上がっています。



『たぬきケーキ ～チェリー～』

店舗：「カフェ ベルラゴ」（琵琶湖ホテル 2階）

期間：2025年9月16日（火）～10月15日（水）

時間：11：00～22：00（L.O 21：30）

料金：イートイン 920円（消費税・サービス料15%込）

ケーキセット 1,600円（消費税・サービス料15%込）

テイクアウト 800円（消費税込）



「カフェ ベルラゴ」

▼詳しくはこちら▼

https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/tanuki_cake2026/

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

※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、一部内容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/>

