

**【琵琶湖ホテル】 2026年5月5日（火・祝）「こどもの日」
ホテルの料理長から学ぶキッズ向けワークショップ『手毬寿司作り』を開催
～“プロから学ぶ食体験”でゴールデンウィークの思い出作りを～**

琵琶湖ホテル（所在地：滋賀県大津市、総支配人：前田義和）では、2026年5月5日（火・祝）の「こどもの日」に、ホテルの和食料理長が講師を務めるキッズ向けワークショップ『手毬寿司作り』を開催いたします。



「手毬寿司作り」イメージ

本イベントは、お子さまに「作ることの楽しさ」や「食の大切さ」を体感していただくワークショップです。当日は、「日本料理 おおみ」の料理長が講師を務め、彩り豊かな『手毬寿司作り』に挑戦。職人の技を間近で見学し、自らシャリを丸めてネタを飾る工程は、お子さまにとって貴重な学びとなり、自分で料理を仕上げる達成感、食材への関心を高めるだけでなく、普段食事を作ってくれる家族への感謝が芽生えるきっかけにもなれたいと考えています。ワークショップ終了後には、お子さまが作ったお寿司とともに、「日本料理 おおみ」のランチセットを囲んで家族団らんのひとときをお楽しみいただけます。

琵琶湖ホテルは、地域に根ざしたホテルとしてお子さまの健やかな成長をともに見守り、世代を越えてご家族の記憶に刻まれる「人生の節目に寄り添う場所」であり続けることを目指しています。

キッズ向けワークショップ『手毬寿司作り』開催概要

- 開催日：2026年5月5日（火・祝）※2日前17：00までの要予約
 - 時間：11：30～14：00（11：15受付）
 - 対象：3歳～小学生までのお子さま
 - 料金：大人1名様+お子さま1名様セット 8,000円
（大人1名様ご追加：4,000円）
- ※料金には、ワークショップ参加費、食材費、ランチ代が含まれます。
- 会場：宴会場「琵琶湖」（琵琶湖ホテル5階）
 - 定員：お子さま10名様（先着）
 - 詳細URL：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/kidsworkshop/>



手毬寿司イメージ

ご家族で囲む昼食のひととき

ワークショップの後は、お子さまが心を込めて作った「手毬寿司」を主役に、ご家族みなさまで「おいしい」を分かち合う、ゴールデンウィークの特別なひとときをお過ごしください。お子さまのお料理は、予約時に以下の2種類からお子さまのご年齢や好みに合わせてお選びいただけます。

大人メニュー

季節の食材を使用した見た目にも華やかなランチをご用意。[鱈の木の芽焼き]や[蛤の茶碗蒸し]など、春の味覚をお楽しみください。

お子さまメニュー

本物の食文化に触れていただくため、あえて大人と同じ陶磁器の食器を使用したキッズメニューをご提供します。ハンバーグや唐揚げなど人気のメニューを揃えました。



大人メニュー

「日本料理 おおみ」

和の伝統に創意を凝らした新しい日本料理をご提供。滋賀県産の食材や季節の素材を使い、見た目にも鮮やかなお料理をお召し上がりいただけます。記念日やお集まりにおすすめの個室もご用意しております。

◆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/

琵琶湖ホテル

【所在地】〒520-0041 滋賀県大津市浜町 2-40

【アクセス】京阪びわ湖浜大津駅より徒歩約5分、JR大津駅よりシャトルバスで約5分

【階数】地上1階～地上12階（客室4階～12階/175室）

【公式URL】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/>



※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。

※ワークショップで作ったお料理のお持ち帰りはしていただけません。予めご了承ください。

<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&リゾーツ株式会社 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/>

