

【琵琶湖ホテル】初夏の湖畔で楽しむランチメニュー
近江牛と海鮮を W で楽しめる鉄板焼や
海と湖の幸を味わえる鮭ランチ

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、2024年5月1日（水）から6月30日（日）までの期間、2階「鉄板焼 おおみ」および「日本料理 おおみ」にて、初夏のランチメニューを提供します。

「鉄板焼 おおみ」では、滋賀県が誇るブランド牛＜近江牛＞のロース肉と蝦夷鮑がダブルメインで楽しめるランチ『晴嵐（せいらん）』を、「日本料理 おおみ」では、色とりどりの鮭が鮮やかな『鮭ランチ』をご用意しました。爽やかな風が夏の訪れを感じさせる初夏、ご友人やご夫婦、ご家族とご一緒に、湖畔のホテルでランチをお楽しみください。



「鉄板焼 おおみ」「日本料理 おおみ」メニューイメージ



鉄板焼 おおみ（イメージ）

ライブ感が楽しい「鉄板焼 おおみ」

目の前で食材を焼き上げるシェフとの会話も魅力のひとつ。臨場感溢れるその瞬間、音と香りがさらに食欲をそそります。記念日のお食事にも人気のレストランです。

こだわり食材で繊細な和食を織りなす「日本料理 おおみ」

滋賀県産の食材や季節の食材を中心に、彩りなど見た目の細部にまで料理長のこだわりが込められた四季折々のメニューを提供。個室も有り、ご家族のお集まりやお祝いの席にもおすすめです。

鉄板焼 おおみ『ランチ 晴嵐』



ランチだけで提供する人気メニュー「鉄板で仕上げるだし巻玉子」からスタート。やさしいお出汁が美味しい「鶏と野菜のスープ」の後は、近江牛ロース肉と蝦夷鮑の鉄板焼をダブルメインでご用意。魚介とお肉を一度に味わえる鉄板焼コースを是非ご堪能ください。

料金： ¥ 6,500

日本料理 おおみ『鮭ランチ』



小鉢、蒸物、揚げ物、鮭、留椀、甘味が楽しめる『鮭ランチ』。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。鮭は、季節の魚「伊佐木（イサキ）」や、滋賀県産「琵琶鱒（ビワマス）」など色とりどりの 8 貫をご用意。「おおみ」のお鮭は小ぶりで食べやすいのが特徴です。5・6 月だけのおすすめランチをぜひお楽しみください。

料金： ¥ 5,500

営業概要

提供期間：2024 年 5 月 1 日（水）～6 月 30 日（日）

営業時間：ランチ 11：30～15：00（L.O.14：00）

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

「鉄板焼 おおみ」詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/oomi_t/

「日本料理 おおみ」詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/oomi_j/



<開催中イベント>

「レストラン ザ・ガーデン」

ランチ&スイーツ “Strawberry Flower Garden”

色とりどりのいちごスイーツを充実のランチメニューとともにお楽しみください。

期間：2024 年 4 月 21 日(日)までの土日祝日開催

(4 月 5 日までは平日も開催)

詳細 URL：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/spring-lunch/>

※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 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/>

