

【琵琶湖ホテル】

“かるたの聖地・大津”ならではのおもてなし
松茸、秋刀魚など秋の味覚を楽しむ『百人一首ランチ』

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 9 月 1 日（日）から 11 月 30 日（土）まで、2 階「日本料理 おおみ」にて、『百人一首ランチ 秋の宴』を提供します。



百人一首ランチ（イメージ）

琵琶湖ホテルでは、“かるたの聖地・大津”ならではのおもてなしとして、百人一首と食を融合させたオリジナルメニュー開発に取り組んでいます。2017 年より『百人一首カクテル』をスタート、2019 年はスイーツビュッフェ、2021 年はアフタヌーンティーを企画、2022 年からは、古の歌に詠まれた日本の四季を表現する『百人一首ランチ』を提供しています。また、今年是大河ドラマ「光る君へ」で注目される『源氏物語』にちなんで、モクテル（ノンアルコールカクテル）や、紫式部と清少納言をイメージしたかき氷など、平安時代の雅な世界観を表現するメニューを通じて、琵琶湖ホテルならではのおもてなしをご提供しています。

◆おすすめポイント①秋の味覚を楽しむ色鮮やかなお献立



秋の味覚の代表食材“松茸”をはじめ、明太子と卵黄で鮮やかな紅葉のように色付けた「鱈紅葉焼き」や、旬を迎える“秋刀魚”を、百人一首の句にも登場する紅葉の名所「竜田川」が由来になったといわれる「竜田揚げ」でご用意。見た目にも味にも秋を感じるメニューに仕上げました。

料金：¥3,900

◆おすすめポイント②60年以上の歴史を持つ「叶 匠壽庵」の『あも歌留多』



『百人一首ランチ』の甘味は、大津市で60年以上の歴史を持つ和菓子の名店「叶 匠壽庵」の『あも歌留多』。近江神宮所蔵の百人一首絵札を色鮮やかに写した、サクサクとした最中の皮に、厳選された丹波大納言小豆のふっくら艶やかなつぶ餡と、柔らかい餅の菓子『あも』を挟んでいただきます。どの歌になるかは当日のお楽しみです。

～『百人一首ランチ 秋の宴』お品書き～

前菜	水菜と茸のお浸し いくら 里芋田楽 枝豆 袱紗焼 栗甘露煮 蓮根煎餅 サーモン百合根寿司
造り	鯛のお造り
焼物	鰯紅葉焼き
蒸物	松茸茶碗蒸し
揚げ物	秋刀魚竜田揚げ 舞茸と青唐の天麩羅
食事	滋賀県産棚田米 香の物
留碗	赤出汁
甘味	叶 匠壽庵 『あも歌留多』

販売概要

提供期間：2024年9月1日（日）～11月30日（土）

提供時間：11：30～15：00（L.O.14：00）

提供場所：琵琶湖ホテル 2階「日本料理 おおみ」

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

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/hyakuninisshylunch_2024_9-11/



日本料理 おおみ

百人一首とは

『古今和歌集』や『新古今和歌集』等、天皇の命により編纂された勅撰和歌集の中から、百人の歌人の和歌を一首ずつ集めたもの。平安時代末から鎌倉時代前期にかけて活躍した歌人・藤原定家を選んだとされています。江戸時代に木版印刷で大量につくられるようになり、一般に普及しました。現在では伝統を重んじながらスポーツ感覚で楽しめる「競技かるた」としても親しまれており、大津市にある近江神宮内の近江勸学館では、毎年競技かるたの名人位戦やクイーン位戦、全国高等学校選手権大会が開催され、全国の競技者が日本一を目指します。

百人一首ランチに関するご協力

一般社団法人 全日本かるた協会加盟団体「大津あきのた会」に、百人一首の内容理解に関するご助言をいただきました。

「大津あきのた会」ホームページ：<https://akinotakai.net/>

※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/>

