



**【琵琶湖ホテル】 初春彩る「2025 年 おせち料理」
開業 90 周年の感謝を込めた特別仕様のおせちも登場
2024 年 9 月 1 日（日）よりご予約受付開始**

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 年おせち料理」のご予約を 2024 年 9 月 1 日（日）より承ります。



<琵琶湖ホテル開業 90 周年記念 和洋三段重>

迎春を祝い、晴れやかな笑顔の集うお正月。これから始まる一年への希望や願いを語らう団らんの時。琵琶湖ホテルでは、日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて湖国のめぐみとともに華やかに仕上げた『琵琶湖ホテル開業 90 周年記念 和洋三段重』をはじめ、和と洋の彩りを豊かに盛り込んだ『和洋二段重』、ご夫婦やおひとり様にもおすすめの『和洋一段』の 3 種類をご用意いたしました。人数やシーンに合わせお選びください。

- ご予約期間：2024 年 9 月 1 日（日）～12 月 25 日（水）
- お届け日：2024 年 12 月 31 日（火）
- お届け地域：全国（北海道・沖縄・一部離島を除く）
・送料無料地域：滋賀県、大阪府、京都府、奈良県（宇陀市および郡部は除く）、
兵庫県（離島除く）
- 商品に関するお問合せ：TEL.077-524-1225（レストラン予約／10：00～18：00）
- ご予約方法：インターネット、お電話、ご来館などにて承ります。詳しくは HP をご確認ください。
- 詳細 URL: https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/experience/article/osechi_2025/

「2025 年 琵琶湖ホテルのおせち料理」



＜琵琶湖ホテル開業 90 周年記念 和洋三段重＞

『琵琶湖ホテル開業 90 周年記念 和洋三段重』

¥40,500 (4 人前)

和の重/二段 (壺の重二十一品、三の重二十五品)

洋の重/一段 (弐の重二十五品)

開業 90 周年の感謝の気持ちを込め、湖国のめぐみを盛り込んだ『和洋三段重』。“近江牛のしぐれ煮”や“近江鶏炙り焼”、“ビワマス南蛮漬”などに滋賀の食材を使用しました。さらにアワビ煮やフカヒレ姿煮などおめでたい日にふさわしい食材をラインナップ。年始めの祝宴にみなさまの笑顔を誘います。



＜和洋二段重＞

『和洋二段重』 ¥28,080 (3~4 人前)

和の重/一段 (壺の重二十一品)

洋の重/一段 (弐の重二十五品)

「和」と「洋」をバラエティ豊かに詰め合わせた『和洋二段重』は、定番の縁起物に加え、“オマール海老のパイ包み”や“黒毛和牛の赤ワイン煮込み”などを盛り込んだ華やかなお料理です。



＜和洋一段＞

『和洋一段』 ¥13,500 (2 人前)

和洋/一段 (三十二品)

和洋の品々をバランスよく盛り付けた『和洋一段』は、ご夫婦や少人数の宴を華やかに彩ります。“味付け数の子”、“黒豆煮”などおせちの定番料理に加え、“えび豆”や“もろこ南蛮漬”など滋賀の郷土料理が一段に。様々な食材を少しずつお楽しみいただけます。

※リリースに掲載している料金は全て消費税 8%を含みます。

※リリースに掲載している写真は全てイメージです。

※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/>