

【琵琶湖ホテル】秋冬限定ランチメニュー

**鰯や金目鯛などを楽しむ“冬の海鮮しゃぶしゃぶ”や
近江牛ビーフシチューと牛フィレ肉の“鉄板焼ランチ”**

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11月1日（金）から12月30日（月）まで、2階「日本料理 おおみ」および「鉄板焼 おおみ」にて、深まる秋におすすめのランチメニューを提供します。

「日本料理 おおみ」では、鰯や金目鯛など海の幸がメインの『冬の海鮮しゃぶしゃぶランチ』を、「鉄板焼 おおみ」では、近江牛ビーフシチューと目の前で焼き上げるライブ感を楽しむ鉄板焼ランチ『晴嵐』をご用意しました。



ランチ『晴嵐（せいらん）』・『冬の海鮮しゃぶしゃぶランチ』と店舗イメージ

晩秋のおすすめランチメニュー① 日本料理 おおみ 『冬の海鮮しゃぶしゃぶランチ』

メインのお鍋は、海鮮しゃぶしゃぶ。冬に旬を迎え脂ののった鰯や金目鯛、ズワイガニを、さっと出汁にくぐらせてお召し上がりいただきます。そのほか、お造りや海老と公魚の天麩羅とともに、冬の味覚をお楽しみください。

料金：¥5,500

時間：11：30～15：00（L.O.14：00）

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/syabusyabu_2024/

晩秋のおすすめランチメニュー② 鉄板焼 おおみ『晴嵐（せいらん）』



とろとろに煮込まれた「近江牛ビーフシチュー」は、濃厚な味わいが口の中に広がります。さらに、「鶏と蕪のスープ」や、「鉄板で仕上げるだし巻き玉子」、メインの牛フィレ肉のステーキなど、目の前で仕上げるライブ感が魅力のラインナップです。

料金：¥6,500

時間：11：30～15：00（L.O.14：00）

詳細 URL：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/seiran2024/>

「日本料理 おおみ」・「鉄板焼 おおみ」

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

お食事後のひとときに『百人一首カクテル』



10月1日より販売開始の2種類の「百人一首カクテル」。

大河ドラマ『光る君へ』に登場する清少納言の父・清原元輔が詠んだ和歌「ちぎりきな かたみに袖を しぼりつつ 末の松山 波こそじとは」をモチーフにその心情と情景をイメージしたオリジナルカクテルを2種類ご提供いたします。

色合いと苦みで心情を表現した『ちぎりきな』 ¥1,500（写真右）

滋賀の地酒「七本槍」を使用した『とこしへ』 ¥1,500（写真左）

期間：2024年10月1日（火）から2025年1月5日（日）まで

場所：2階「イタリアンダイニング ベルラーゴ」、「カフェ ベルラーゴ」

時間：10:00～22：00（L.O.21：30）

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

※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 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/>

