

【琵琶湖ホテル】冬本番におすすめのランチ！
“近江牛”と根菜を小鍋で楽しむ“しゃぶしゃぶ”や
帆立や牛フィレ肉を目の前で焼き上げる“鉄板焼”など

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、2025 年 1 月 4 日（土）から 2 月 28 日（金）まで、2 階「日本料理 おおみ」および「鉄板焼 おおみ」にて、冬のおすすめランチメニューを提供します。

「日本料理 おおみ」では、滋賀県が誇るブランド牛“近江牛”と色鮮やかな根菜が味わえる『近江牛と根菜のしゃぶしゃぶランチ』を、「鉄板焼 おおみ」では、帆立や牛フィレ肉を目の前で焼き上げるライブ感が楽しいランチ『晴嵐（せいらん）』をご用意しました。



『近江牛と根菜のしゃぶしゃぶランチ』と ランチ『晴嵐（せいらん）』

「日本料理 おおみ」『近江牛と根菜のしゃぶしゃぶランチ』 5,500 円



大根、蕪、ビーツなど、色鮮やかに盛り付けられた根菜と、滋賀県が誇るブランド牛“近江牛”をしゃぶしゃぶで楽しめるランチが登場。とろけるような甘味が特徴の“近江牛”は、滋賀の名産“比叡ゆば”などとともにお召し上がりいただけます。その他、お造りや「海老と公魚の天麩羅」などもお楽しみいただけます。料理長が見た目にも味にもこだわった「日本料理 おおみ」ならではのメニューです。

提供時間：11：30～15：00（L.O.14：00）

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/syabusyabu_2025_1-2/

「鉄板焼 おおみ」ランチ『晴嵐（せいらん）』 6,500 円



カウンターでのライブ感やシェフとの会話が魅力の「鉄板焼 おおみ」。1 月からのランチ『晴嵐』では、目の前で焼き上げた帆立を貝殻に盛り付け、冬らしく白い蕪のクリームソースでお召し上がりいただけます。メインの牛フィレ肉の他、あたたかい「玉葱とベーコンのスープ」や、ふわふわ食感が人気の「鉄板で仕上げるだし巻き玉子」をどうぞ。

提供時間：11：30～15：00（L.O.14：00）

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

店舗概要

「日本料理 おおみ」（琵琶湖ホテル 2F）

◆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/



「鉄板焼 おおみ」（琵琶湖ホテル 2F）

◆営業時間：11：30～15：00（L.O 14：00）／ 17：00～21：00（L.O 20：00）

◆座席数：カウンター17 席

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



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

琵琶湖ホテルは開業 90 周年！

琵琶湖ホテルは 2024 年 10 月に開業 90 周年を迎えました。

開業 88 周年を記念して掲げたコンセプト「人と街と自然がつながる SDG s な未来へ」を継承し、次の節目となる 100 周年に向けて、琵琶湖と共生し前進して参ります。



※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/>

