

【琵琶湖ホテル】“かるたの聖地・大津”で楽しむ**『百人一首ランチ 春の宴』****春の歌の世界を和食で表現**

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 3 月 1 日（土）から 5 月 31 日（土）まで、2 階「日本料理 おおみ」にて、『百人一首ランチ 春の宴』を提供します。



『百人一首ランチ～春の宴～』（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。

『百人一首ランチ～春の宴～』 ¥3,900**◆おすすめポイント①春の訪れを楽しむお献立**

前菜には、筍、菜の花、蕨など春を感じさせる食材がラインナップ。焼物は、旬の鰯を春の芽吹き感じる「木の芽味噌焼き」で。また、春の句に詠まれることが多い「桜」にちなみ、[小蛸煮]、[鯛のお造り]、[桜海老かき揚げと山菜の天麩羅] など、淡い桜色のお料理で、見た目からも春らしさを表現しました。

◆おすすめポイント②60 年以上の歴史を持つ「叶 匠壽庵」の『おも歌留多』

甘味には、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『おも歌留多』を。近江神宮所蔵の百人一首絵札を色鮮やかに表現しています。滋賀県産のもち米“滋賀羽二重もち”を使ったサクサクの最中種に、ふつら艶やかなつが餡と、柔らかい餅の菓子『おも』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 春の宴』 お品書き～

前菜 蓬豆腐 いくら 山葵 小蛸煮 筍 菜の花 蕨 海老小鯛黄身寿司
造り 鯛のお造り
焼物 鰯木の芽味噌焼き 花蓮根
蒸物 蛤の茶碗蒸し
揚げ物 桜海老かき揚げと山菜の天麩羅 こごみ 路の臺
食事 滋賀県産棚田米 香の物
留挽 赤出汁
甘味 叶 匠壽庵『あも歌留多』

販売概要

提供期間：2025年3月1日（土）～5月31日（土）

提供時間：11：30～15：00（L.O.14：00）

提供場所：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）

日本料理 おおみ

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



<関連メニュー> 『百人一首カクテル』 2種類 各¥1,500



<冬>をテーマにセレクトした2首の歌が醸し出す雰囲気や情景をイメージしたカクテル。比叡山や比良山の山並みに広大なびわ湖の風景を眺めつつ、冬の滋賀を琵琶湖ホテルでお楽しみください。

・『初霜（はつしも）』（写真右）

・『蒼波（あおなみ）』（写真左）

期間：2025年3月31日（月）まで 時間：10:00～22：00（L.O.21：30）

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」

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

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「小倉百人一首競技かるた」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、毎年小倉百人一首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/>

