

**【琵琶湖ホテル】 湖魚×滋賀県産農産物「びわ湖魚グルメ」開発に参画  
「クラブラウンジ」で美しい景色とともに“湖国の恵み”を楽しむ  
プレミア・ラグジュアリーフロアご宿泊プラン**

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、滋賀県が取り組むご当地サステナブルグルメ「びわ湖魚グルメ」開発に今年も参画、今回はプレミア・ラグジュアリーフロアにご宿泊のお客様だけが利用できる「クラブラウンジ」にて湖魚を使ったメニューを提供、2025 年 2 月 1 日（土）より宿泊プランの販売をスタートしています。目の前に雄大な琵琶湖を臨む「クラブラウンジ」で、季節や時間によって表情を変える美しい景色を眺めながら、湖国の恵みを味わうひとときをゆったりとお過ごしください。



クラブラウンジで楽しめる「びわ湖魚グルメ」（イメージ）

2022 年 7 月に世界農業遺産に認定された「琵琶湖システム」の認知拡大を目的として、滋賀県が地元の生産者、事業者と共同し 2023 年にスタートした「びわ湖魚グルメ」開発に参画。昨年は、琵琶湖を代表する魚介類『琵琶湖八珍』が入った「湖国万福会席料理」プランを販売、今年はクラブラウンジで湖魚を使ったメニューを楽しんでいただく宿泊プランをご用意しました。同プロジェクトを通して開発した「湖魚グルメ」をおいしくお召し上がりいただくことで、琵琶湖の恵みである魚や県産農産物の魅力を PR し、我々飲食・宿泊事業者は、守り手（生産者）と買い手（消費者）の間をつなぐ“繋ぎ手”としての役割を果たしたいと考えています。

## 「びわ湖魚グルメ」が楽しめる琵琶湖ホテルの“クラブフロアステイ”

プレミア・ラグジュアリーフロアにご宿泊のお客様専用「クラブラウンジ」では、“琵琶湖の水のきらめき”を思わせる鮮やかなブルーのエリアと、“里山の木々やヨシ原のぬくもり”が感じられるナチュラルトーンのエリアのお好きな場所で、琵琶湖の景色を眺めながら、ゆったりと流れる時間をお過ごしいただけます。

**プレミア・ラグジュアリーフロアご宿泊プラン（専用朝食付き）料金：2名1室お一人様 24,300 円～**



### 時間ごとに楽しめるフードプレゼンテーション

クラブラウンジでは、時間ごとに 5 回のフードプレゼンテーションをご用意。ティータイムにお召し上がりいただける「滋賀県産トラウトのコンフィとほうれん草のセイボリータルト」は、滋賀県産の米粉や卵を使用し、【ニジマス】を一口サイズのタルトに仕上げました。その他、オードブルタイムには、【小鮎】を使った「湖魚のオイルサーディン風 香草パン粉焼き」などを提供。セルフ形式でお好きなだけお召し上がりいただけます。「湖魚グルメ」以外にも、近江牛や滋賀県産棚田米など湖国の恵みを味わえる専用朝食もお楽しみください。



### 湖畔のホテルならではのストレスフリーな空間

雄大な眺望が自慢の「瑠璃温泉 るりの湯」は、足を伸ばしてくつろげる大浴場はもちろん、琵琶湖からの心地よい風を感じる露天風呂のほか、男湯には「ドライサウナ」、女湯には「ミストサウナ」を完備。1 日の疲れを癒すもよし、目覚めの朝風呂でさっぱりするもよし、くつろぎのひとときをお過ごしください。館内には和洋多彩なレストランもございますので、ご昼食やご夕食など、1 日まるっとホテルステイをお楽しみいただけます。

### 【クラブラウンジ営業時間】

|           |                   |
|-----------|-------------------|
| 朝食        | 7 : 30 ～ 10 : 00  |
| モーニングスナック | 10 : 30 ～ 12 : 00 |
| ティータイム    | 15 : 00 ～ 16 : 30 |
| オードブル     | 17 : 00 ～ 20 : 00 |
| ナイトキャップ   | 20 : 00 ～ 21 : 30 |



### 【プレミア・ラグジュアリーフロア対象客室（計 45 室）】



「ロイヤルスイート」 100 m<sup>2</sup>



「アクア」 30～40 m<sup>2</sup>



「ビスタ」 42～45 m<sup>2</sup>

詳細 URL : <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/clublounge/>

## 湖魚×滋賀県産農産物『びわ湖魚グルメ』開発について

2022年7月に「森・里・湖（うみ）に育まれる漁業と農業が織りなす琵琶湖システム」が世界農業遺産に認定されたことをきっかけに、多くの方にこの「琵琶湖システム」を知っていただくため、2023年に滋賀県全体で生産者と地域事業者とが共同で、琵琶湖を守る持続可能（サステナブル）なご当地グルメ開発を行いました。

琵琶湖で獲れた「湖魚」と滋賀県産農産物を使用すること、季節の食材を取り入れながら一年を通じて提供できること、の2点を条件として、滋賀県農政水産部と株式会社リクルートじゃらんリサーチセンターの指導による商品開発ワークショップを複数回実施。2024年度は、琵琶湖ホテルを含む36の事業者が参画し、2025年1月31日にそれぞれの事業者の開発メニューが公開されました。

詳細 URL : <https://www.pref.shiga.lg.jp/biwako-system/news/335778.html>



## 琵琶湖ホテル開業 90 周年



琵琶湖ホテルは、みなさまのご愛顧をいただき、2024年10月27日に開業90周年を迎えました。コンセプトは、「琵琶湖と生きる（粹きる）」。琵琶湖ホテルが取り組んできた「里山の食彩プロジェクト」の中心となる「米」と「九」「十」が含まれる漢字＝粹として、自然の恵みへの感謝の想いを込めました。また、開業88周年のコンセプト「人と街と自然がつながるSDGsな未来へ」を継承、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%・入湯税を含みます。

※リリースに掲載している写真はすべてイメージです。

※ 材料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](mailto:bh_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp)

HP : <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/>

