

【琵琶湖ホテル】 社内料理コンクール優勝作品が商品化
『日本最古の銘茶香る 近江牛の味噌焼きひつまぶし御膳』
大津の“100 年フード”『鰻重御膳』や鉄板焼ランチも

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 6 月 26 日（木）から 8 月 25 日（月）まで、2 階「日本料理 おおみ」にて、社内料理コンクール優勝作品「日本最古の銘茶香る 近江牛の味噌焼きひつまぶし御膳」を提供いたします。



『日本最古の銘茶香る 近江牛の味噌焼きひつまぶし御膳』

京阪ホテルズ&リゾート株式会社では、お客さまに喜んでいただけるメニュー開発、調理技術の向上と知識の取得、自己研鑽の機会を目的とした「京阪ホテルズ&リゾート料理コンクール」を 2025 年 2 月 19 日（水）に開催。洋食・和食・製菓など 9 組 18 名が各ホテルの“シグネチャー料理”を考案し参加しました。今回は、琵琶湖ホテルのスタッフが作った滋賀県産の食材をふんだんに使用し、自然の豊かさを表現した本メニューが、そのテーマ性と味わいが高く評価され優勝、商品化が決定いたしました。若手スタッフの想いと滋賀の魅力が詰まった一膳をぜひご賞味ください。

『日本最古の銘茶香る 近江牛の味噌焼きひつまぶし御膳』 6,500 円



滋賀県が誇るブランド牛「近江牛」を、大津市の味噌「九重味噌」を使用した甘辛いタレで調味し、滋賀県産の棚田米と合わせた一杯。作り手の「食で滋賀を満喫して欲しい」という思いが詰まっています。どんぶりのみは、日本五大銘茶の一つともいわれる朝宮茶を出汁に仕立て、お茶漬けに。さらさらと掻き込める夏でも食欲そそる一膳です。

優勝メニューを考案した琵琶湖ホテルスタッフのコメント



オペレーション部 調理課 和食調理係
中村 謙太 / 田村 徳崇

私たちは、今回のコンクールのテーマ“シグネチャー料理”に相応しい食材選びから構想を始めました。日本三大和牛の一つ「近江牛」のモモ肉を用いて柔らかくありながら、しっかりとした赤身の味わいを感じる料理に。多種の薬味を乗せ、日本最古の「朝宮茶」を煮出したお出汁を注いだお茶漬けは、香りとともに楽しみいただく爽やかな一杯に変化します。様々な年齢層の方に琵琶湖ホテルの“シグネチャー料理”として本メニューを楽しみ、談笑しながら滋賀県を感じていただけると幸いです。

詳細 URL : <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/hitsumabushi2025/>

夏のおすすめランチメニュー

「日本料理 おおみ」『鰻重御膳』 6,000 円



“琵琶湖の恵み”として湖魚や川魚の名店が揃う滋賀県・大津市は、鰻の食文化が古くから根づき、令和 5 年度には、地域で世代を超えて受け継がれる食文化“100 年フード”に認定されるなど、近年特に注目を集めています。「日本料理 おおみ」では、鰻の香ばしさとお出汁巻き玉子の優しい甘さが調和した『鰻重御膳』をランチ限定でご用意。季節の小鉢や肝吸いとともに、夏の風物詩をご堪能ください。

詳細 URL : https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/unagi_lunch2025/

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）

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



こちらもおすすめ！「鉄板焼 おおみ」ランチ『蓬菜-HOURAI-』 8,500 円

甘くまろやかな風味が特徴の“近江牛”ロース肉をメインに、ふっくらと柔らかな鰻を梅と大葉の 2 種のソースで爽やかに仕上げた季節の一皿を。その他、滋賀県・湖北の郷土料理「鯖そうめん」や、目の前でくると焼くライブ感が楽しい「鉄板で仕上げるだし巻き玉子」が付いた大満足のランチコースです。

詳細 URL : https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/hourai_2025/

※掲載料金は消費税・サービス料 15%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/>

