

**【琵琶湖ホテル】「松茸」や「近江牛」などを味わう期間限定ランチメニュー
目の前で焼き上げるライブ感が楽しい鉄板焼に、秋の味覚満載の日本料理
出来立て・作り立てを楽しむ彩り豊かなイタリアンビュッフェも**

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）は、2025 年 8 月 26 日（火）から 10 月 25 日（土）まで、2 階「鉄板焼 おおみ」、「日本料理 おおみ」、「イタリアンダイニング ベルラーゴ」で秋のランチメニューを提供します。



「鉄板焼 おおみ」ランチ『蓬菜（ほうらい）』イメージ

湖畔に涼しい風が吹き、秋の訪れを感じる頃、趣の異なる館内 3 つのレストランで、季節の食材をお楽しみいただける期間限定メニューをご用意しました。

カウンター越しのシェフとの会話も楽しい「鉄板焼 おおみ」では、ランチ『蓬菜（ほうらい）』がおすすめ。秋の味覚“松茸”を、芳醇な香りも美味しい【土瓶蒸し】で。メインは、とろけるような旨みと甘みが特徴の“近江牛”ロース肉をシェフが目の前で焼き上げ、音、香りとともに五感でお楽しみいただけます。「日本料理 おおみ」では、【松茸と近江牛すきやき小鍋】に、【松茸と海老の天麩羅】や【松茸御飯】などもついた松茸尽くしのランチが今年も登場。“美味しいイタリア料理を出来立てで”をコンセプトに、本格イタリア料理をビュッフェスタイルで気軽に楽しめる「イタリアンダイニング ベルラーゴ」のランチは、彩り豊かな野菜を使ったパスタ【ズッキーニのペペロンチーノ】や、ホワイトソースとチーズが香る【チキンソリア】など、お子様から大人まで楽しめるメニューがラインアップ。大切な記念日のお食事や秋のご家族旅行などに、ぜひご利用ください。

秋のおすすめランチ①「鉄板焼 おおみ」ランチ『蓬萊（ほうらい）』



ふわふわ食感の「だし巻き玉子」や、優しい味わいの「松茸土瓶蒸し」に、メインは近江牛ロース肉が楽しめるランチ。

〔メニュー内容〕

牛すじ煮込み／鉄板で仕上げるだし巻き玉子／焼野菜 自家製肉味噌添え／松茸土瓶蒸し／野菜サラダ／近江牛ロース肉 80g／御飯 香の物 赤出汁／デザート／珈琲又は紅茶

〔料金〕 ¥8,500

〔時間〕 11:30～15:00 (L.O.14:00)

詳細 URL :

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

秋のおすすめランチ②「日本料理 おおみ」『松茸と近江牛すきやきランチ』



秋の味覚“松茸”と、滋賀県が誇るブランド牛“近江牛”をすきやきで楽しめる毎年定番の秋ランチ。

〔メニュー内容〕

(先付) 水菜と茸のお浸し いくら／(造り) 二種盛り合わせ

(小鍋) 松茸と近江牛すきやき小鍋／(揚げ物) 松茸と海老の天麩羅

(食事) 松茸御飯 香の物／(留枕) 赤出汁／(甘味) 和菓子

〔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/sukiyaki_2025/

秋のおすすめランチ③「イタリアンダイニング ヘルラーゴ」『ランチビュッフェ』



ピザ窯で焼き上げる本格ピッツアや多彩なパスタを出来立てで気軽に楽しめるランチビュッフェ。前菜や食後のスイーツも充実し、ソフトドリンクフリーフロー付き。

〔メニュー内容（一例）〕

(前菜) インサラータ・ディ・パタータ、彩り野菜のバルサミコ酢マリネ、滋賀県産トマトのカプレーゼなど／(温菜) 野菜のピザ窯焼き 鮎ずしの米麴入りバーニャウダ、滋賀県産卵と近江牛のフリッタータなど／(ピッツア) マルゲリータ、ジェノベーゼ／(メインチョイス) パスタ ズッキーニのペペロンチーノ、チキンドリアなど

〔料金〕【平日】 大人 ¥4,100 小人(5歳～小学生) ¥2,300 4歳以下 無料

【土日祝日】大人 ¥4,300 小人(5歳～小学生) ¥2,400 4歳以下 無料

〔時間〕【平日】 11:30～15:00

【土日祝日】 1部 11:30～13:00 2部 13:30～15:00

(ともに最終入店 14:00)

詳細 URL :

https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/bel_lago_buffet_lunch202504/

ご予約・お問合せは Tel 077-524-1225 (レストラン予約 10:00~18:00)

※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/>

