

【琵琶湖ホテル】滋賀県発サステナブルグルメ「びわ湖魚グルメ」

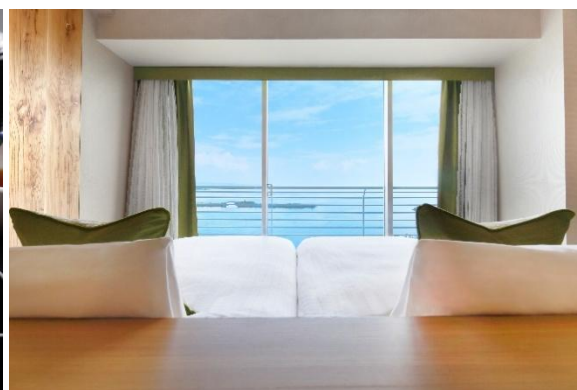
四季折々の“湖国のめぐみ”を味わう

宿泊者限定ディナー『近江国』付き宿泊プランを販売

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、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」開発発足から3年連続で参画しています。今年は「日本料理 おおみ」にて、びわ湖で獲れた魚や滋賀県産農産物を四季折々の会席料理で味わう、宿泊者限定ディナー『近江国（おうみのくに）』付き宿泊プランを販売しております。びわ湖が一望できる客室でくつろいだ後は、レストランで湖国のめぐみを味わうひとときをゆったりとお過ごしください。



宿泊者限定ディナー『近江国』



全室レイクビューの客室

「びわ湖魚グルメ」は、2022 年 7 月に世界農業遺産に認定された「琵琶湖システム」の認知拡大を目的に、滋賀県が生産者・事業者と連携して 2023 年にスタートした取り組みです。びわ湖で獲れる湖魚と滋賀県産農産物を使用し、四季を通じて提供できる持続可能な食のモデルとして展開されています。琵琶湖ホテルでは、2023 年度に鮒ずしの「飯」を出汁に使った「びわ湖鍋」が楽しめる会席料理を提供、2024 年度にはクラブラウンジで湖魚を使ったオードブルなどの提供を行いました。同プロジェクトを通して開発した「びわ湖魚グルメ」をおいしくお召し上がりいただくことで、びわ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。

琵琶湖ホテルでお楽しみいただける「びわ湖魚グルメ」



前菜：滋賀の特産品盛り合わせ

宿泊者限定ディナー『近江国』

前菜には、[鮒ずし]、[海老豆]、[赤蒟蒻] など滋賀県の特産品をご用意。春は[大鱈の木の芽焼き]、夏は[小鮎の塩焼き]、秋は[海老と公魚の天麩羅]、冬は[氷魚のかき揚げ]など、季節ごとに変わる湖魚を「焼く」「揚げる」「蒸す」など調理法を工夫し提供いたしております。四季折々の“湖国のめぐみ”をご堪能ください。

宿泊者限定ディナー『近江国』夕朝食付プラン概要

- ◇期間：通年 ※びわ湖大花火大会開催日・2026年12月31日(木)～2027年1月2日(土)を除く
- ◇料金：1泊2名1室おひとり様 20,250円～（夕朝食付・消費税・サービス料15%・入湯税込）
※宿泊料金は部屋タイプや季節等によって変動いたします。
※部屋タイプ：スーペリアフロア「Natura」、デラックスフロア「Lumina」 など
- ◇ご予約・お問合せ：077-524-1255（宿泊予約 10：00～18：00）
- ◇詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/stayplan/ouminokuni_10153547/



料理長より

私たちは、琵琶湖の豊かな水が育んだ魚や、里山で大切に育てられた農産物を、料理として提供することで、お客様に滋賀の魅力をを知っていただきたいと思います。伝統を守るだけでなく、魅せ方や味などに工夫を凝らした一皿一皿で、お客様の記憶に深く刻まれるひとときを演出いたします。

「日本料理 おおみ」料理長 片山 潔



「日本料理 おおみ」（琵琶湖ホテル 2F）

和の伝統に創意を凝らし、滋賀県産の食材や季節の素材を使った見た目にも鮮やかなお料理をご提供。『近江国』以外にも、かるたの聖地・大津ならではのメニュー『百人一首ランチ』など、地域の歴史や文化を食で表現したメニューを四季替わりでお楽しみいただけます。

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/

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。2025年度は、琵琶湖ホテルを含む45の事業者が参画し、2026年1月30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>



びわ湖魚グルメ



琵琶湖ホテル

【所在地】〒520-0041 滋賀県大津市浜町 2-40

【アクセス】京阪びわ湖浜大津駅より徒歩約 5 分

JR 大津駅よりシャトルバスで約 5 分

【階数】地上 1 階～12 階（客室 4 階～12 階/175 室）

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



※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/>

