

【琵琶湖ホテル】 Autumn Afternoon & Desserts
マスカット・洋梨・紅まどんな・ネグローネ・紅玉など
秋の果実を“宝石”に見立て、6 皿のデセールをコースで提供

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、2026 年 11 月 20 日（金）から 11 月 23 日（月・祝）までの 4 日間限定で、秋の果実を主役にしたスイーツ 6 皿をコースで楽しむ『琵琶湖ホテル Autumn Afternoon & Desserts 「Les Cinq Joyaux d'Automne（レ・サング・ジョウユー・ドートンヌ）」～湖畔で出逢う 5 つの秋の果実の宝石～』を開催いたします。



『Les Cinq Joyaux d'Automne ～湖畔で出逢う 5 つの秋の果実の宝石～』イメージ

1934 年の開業以来、びわ湖とともに歩み、滋賀・大津の歴史と文化を見つめてきた琵琶湖ホテル。その伝統を大切にしながら、現代の感性を取り入れた新たな食の愉しみとして、今回初めてスイーツをコースでお楽しみいただくイベントを企画いたしました。

メニュー名の「Les Cinq Joyaux d'Automne」は、フランス語で「5 つの秋の宝石」を意味する言葉。秋に旬を迎える果実を宝石に見立て、パティシエの感性と技術によって見た目も美しいデセールに仕立てました。マスカットの瑞々しい香り、洋梨のやわらかな甘味、紅まどんなの華やかな柑橘の香り、ネグローネの奥行きある味わい、紅玉の心地よい酸味など、個性豊かな果実を軸にそれぞれに異なる表情を持たせたアシェットデセール。一皿、また一皿と味わうたびに、秋の果実の新たな魅力に出逢っていただけるコースです。

会場となる「レストラン ザ・ガーデン」は、びわ湖を望む開放的な空間。広大な景色とともに、季節の果実を使った繊細なデセールをゆっくりと味わう特別な時間をお届けします。湖畔で出逢う 5 つの宝石、その一つひとつを味わいながら、秋の午後にゆったりとお楽しみください。

『Les Cinq Joyaux d'Automne ～湖畔で出逢う5つの秋の果実の宝石～』メニュー概要

○1 皿目【シャインマスカットとエルダーフラワーのブランマンジェ】

コースの幕開けを飾るアヴァンデセールは、エルダーフラワーの清らかな香りを纏わせたジュレに、瑞々しい＜シャインマスカット＞を添えて。ロゼスパークリングをベースにラズベリーの酸味を効かせた繊細な泡（エキューム）が果実の甘みを引き立て、上品なハーモニーをお楽しみいただけます。



○2 皿目【洋梨とレモンのメスクラン】

＜洋梨＞とレモンの爽やかなコンポートに、シャキッとしたみずみずしい和梨を合わせ、柔らかなマイクロリーフを散らしました。琵琶湖ホテルの湖畔を彩る山野草の情景をイメージし、南仏・プロヴァンス発祥の軽やかなサラダスタイルに仕上げた、目にも鮮やかな一皿です。



○3 皿目【アーモンドと紅まどんなのサバイオン仕立て】

シロップをたっぷりと染み込ませた温かい伝統菓子「レヴァニ」に、果汁溢れる＜紅まどんな＞を合わせました。金木犀が香る桂花陳酒風味のサバイオンソースをふわりと絡めれば、温かな生地とフレッシュな果実、まろやかな甘味と心地よい酸味のコントラストを奥深くご堪能いただけます。



○4 皿目【ネグローネとチェリーのグラス・フォレノワール】

希少な黒イチジク＜ネグローネ＞の濃厚なコンフィチュールとチェリーのソルベを、伝統菓子「フォレノワール」に見立ててグラスの中へ美しく閉じ込めました。和のハーブである穂紫蘇の可憐な香りが、味わいに心地よい意外性と奥行きをもたらします。



○5 皿目【紅玉のタルトタタンとバニラアイス】

秋にふさわしい実りを迎えたりんご＜紅玉＞を、クラシックなタルトタタンに仕立てました。1時間ほどじっくりと火を入れることで引き出された、キャラメル色の果肉の甘酸っぱさとほろ苦さに、バニラアイスの優しく豊かなコクが溶け合う、至福の組み合わせです。



○6 皿目【プティ・フルール】

コースの余韻を味わう締めくくりには、秋を感じる3種のプティ・フルールを。香ばしいパンプキンシードをあしらった小さなモンブラン、爽やかな柚子風味のパートドフリュイ、そして深い香りのほうじ茶の生チョコレート。温かいお飲物とともに、ゆったりとしたひとときをお過ごしください。



開催概要

【名称】琵琶湖ホテル Autumn Afternoon & Desserts

「Les Cinq Joyaux d'Automne (レ・サンク・ジョウユー・ドートンヌ)」
～湖畔で出逢う5つの秋の果実の宝石～

【期間】2026年11月20日(金)～11月23日(月・祝)4日間限定

※各日20名様まで ※前日17:00までの完全予約制

※一部アルコールを使用しているスイーツがございます

【時間】14:30スタート～16:30終了

【場所】琵琶湖ホテル 2階「レストラン ザ・ガーデン」

【料金】お一人様 8,000円(琵琶湖ホテル倶楽部会員さま 7,500円)

(オプション) ノンアルコールペアリング(4種) 1,500円

アルコールペアリング(4種) 2,500円

【詳細】https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/autumn_afternoon_desserts2026/

【お問合せ】TEL 077-524-1225(レストラン予約 受付時間 10:00～18:00)

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～地上12階(客室4階～12階/175室)

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



※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&リゾーツ株式会社 琵琶湖ホテル
広報担当 / 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

