PRESS RELEASE

京阪ホテルズ＆リゾーツ株式会社
琵琶湖ホテル
2026 年 11 月 26 日

【琵琶湖ホテル】レイクビューとともに楽しむ至福のランチタイム
華やかな［ランチビュッフェ］、彩り豊かな［鮨］、［近江牛］を味わう鉄板焼、
趣の異なる 3 つのレストランで冬メニューが登場

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、館内 3 つのレストランにて冬の味覚を存分にご堪能いただける期間限定のランチメニューを提供いたします。

「イタリアンダイニング ベルラーゴ」では、滋賀の恵みと本格イタリアンを心ゆくまで楽しめる大人気の『ランチビュッフェ』を 2026 年 11 月 26 日（木）よりスタート。また 2027 年 1 月 4 日（月）からは、「日本料理 おおみ」にて、脂の乗った［寒鰤］や［滋賀県産大鱒］を職人の技で握る『鮨ランチ』を、「鉄板焼 おおみ」では、日本三大和牛の［近江牛］を目の前で焼き上げるランチコース『蓬莱』をご用意いたしました。

澄み渡る冬のびわ湖の絶景とともに、新しい年の始まりやご家族・ご友人との華やかなお集まりにふさわしい、個性豊かな 3 つのランチメニューをぜひお楽しみください。



「日本料理 おおみ」『鮨ランチ』（左）／「イタリアンダイニング ベルラーゴ」『ランチビュッフェ』（中央）／「鉄板焼 おおみ」ランチ『蓬莱』（右）イメージ

「イタリアンダイニング ベルラーゴ」『ランチビュッフェ』

開放感あふれるリゾートライクな空間で、本格イタリアンを存分に味わえる大人気のランチビュッフェ。店内の窯で焼き上げるピッツァや、滋賀県産食材を取り入れた彩り豊かなアンティパスト、シェフ特製のパスタがビュッフェ台を華やかに彩ります。食後にはパティシエが腕を振るう季節のスイーツもご用意。ご家族やご友人と、賑やかで心躍るひとときをお過ごしいただけます。



「イタリアンダイニング ベルラーゴ」店舗

（メニュー一例）

前菜：滋賀県産トマトとモッツァレラの“インサラータ・カプレーゼ”、
コンフィ・ディ・ポッロ～鶏肉コンフィ 柚子ソース～、蓮根とエリンギのアーリオオーリオ、茸とパンチェッタのペンネッテなど

温菜：野菜のピザ窯焼き 鮒ずしの米麹入りバーニャカウダ、
近江牛と滋賀県産卵のイタリア風オムレツ フリッタータ、ピザ窯で焼き上げる“本日のピッツァ”、“パスタ・デル・ジョルノ”～本日のパスタ～など

ドルチェ：滋賀県産小麦のフィナンシェ、びわこロール（抹茶）、ティラミス、
ショートケーキ、クレームダンジュ、ブラウニーなど


『ランチビュッフェ』イメージ

（料金）平日：大人 4,100 円 小人（5 歳～小学生）2,300 円 4 歳以下無料
土日祝日：大人 4,300 円 小人（5 歳～小学生）2,400 円 4 歳以下無料
（期間）2026 年 11 月 26 日（木）～2027 年 2 月 25 日（木）
※2026 年 12 月 31 日（木）～2027 年 1 月 3 日（日）は除く
（時間）平日：11:30～15:00 (最終入店 14:00) ※90 分制
土日祝日：1 部 11:30～13:00 2 部 13:30～15:00（最終入店 14:00）
（詳細）URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/bel_lago_buffet_lunch/

「日本料理 おおみ」『鮨ランチ』

冬に一番の美味しさを迎える［寒鰤］や［金目鯛］、地元ならではの［滋賀県産大鱒］など、彩り鮮やかな珠玉の握りが主役のランチコースです。魚介の旨味を引き立てる職人技の鮨に加え、出汁の旨味広がる［茶碗蒸し］やサクサクの［根菜天麩羅］など、日本料理ならではの繊細な一品もご一緒に堪能いただけます。


「日本料理 おおみ」店舗

（メニュー）

先附：鮪オイル煮と法蓮草のお浸し
蒸物：茶碗蒸し
揚物：根菜天麩羅（蓮根 丸十 人参 牛蒡）
鮨：鯛昆布〆、鮪、烏賊いくら乗せ、寒鰤、甘海老、
炙り帆立、滋賀県産大鱒、金目鯛炙り、玉、ガリ
留椀：魚と青さの赤出汁
甘味：和菓子


『鮨ランチ』イメージ

（料金）6,500 円
（期間）2027 年 1 月 4 日（月）～2 月 25 日（木）
（時間）11:30～15:00（L.O.14:00）
（詳細）URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/sushi_lunch2027/

「鉄板焼 おおみ」ランチ『蓬莱（ほうらい）』

日本三大和牛の一つ［近江牛］をメインに、冬の味覚も楽しめる鉄板焼ランチ。香ばしく焼き上げる［鰤の鉄板焼］には酸味の効いたバルサミコソースを、とろける［近江牛］には大蒜（にんにく）醤油と山葵を合わせ、素材のポテンシャルを最大限に引き出します。目の前で弾ける音や芳醇な香り、シェフの鮮やかな手さばきとともに、五感を刺激する至福のひとときをお届けします。



「鉄板焼 おおみ」店舗

（メニュー）

・近江牛すじ煮込み 柚子
・鉄板で仕上げるだし巻き玉子
・鰤の鉄板焼 バルサミコソース 焼野菜添え
・じゃこサラダ
・近江牛ロース肉 80g 大蒜醤油と山葵
・滋賀県産棚田米 香の物 赤出汁
・湖の青色シャーベット・プリン
・珈琲又は紅茶



ランチ『蓬莱』イメージ

（料金）8,500 円
（期間）2027 年 1 月 4 日（月）～2 月 25 日（木）
（時間）11:30～15:00 (L.O. 14:00)
（詳細）URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/hourai/

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/



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

こころまち つくろう
KEIHAN 京阪ホテルズ＆リゾーツ