

2016 年 5 月 11 日

2016 年 7 月 15 日（金）ニューオープン
サザナミ
日本庭園を臨む和モダンスタイルのバンケット「SAZANAMI」

歓送迎会や同窓会などのご宴会・ウエディングにも対応

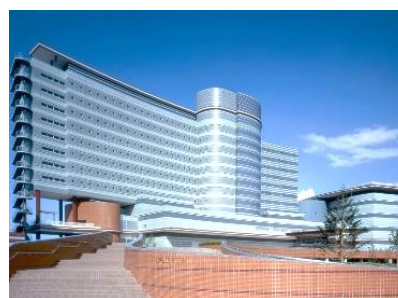
株式会社琵琶湖ホテル（所在地：滋賀県大津市浜町 2-40、代表取締役社長：稲地利彦）は 2016 年 7 月 15 日（金）、新しいバンケット「SAZANAMI（サザナミ）」をオープンいたします。

同時オープンのレストラン「おおみ」と同様に、和モダンスタイルの新エリアとして、ご宴会やウエディングなどにご利用いただける宴会場となります。12 名様までご利用いただける個室も一新し、幅広くお客様のニーズにお応えいたします。



【会社概要】

会 社 名 : 株式会社琵琶湖ホテル
代表者名 : 代表取締役社長 稲地 利彦
資 本 金 : 1 億 5 千万円
所 在 地 : 〒520-0041 滋賀県大津市浜町 2-40
代表電話 : 077-524-7111
開業年月 : 1934（昭和 9）年 10 月
客 室 数 : 171 室
設 備 : レストラン（イタリアンダイニング、バイキングレストラン、フレンチ、和食、鉄板焼、寿司、カフェ、バー）、ショップ、天然温泉、プール（夏季限定）
U R L : <http://www.biwakohotel.co.jp/>



＜このリリースに関するお問合せ/ご掲載用お問合せ＞

琵琶湖ホテル コミュニケーション推進室：川田

TEL. 077-524-0016 FAX. 077-524-8318 e-mail kawata-m@biwakohotel.co.jp



<別紙>

【会場特徴】

コンセプトは「温故知新」の造語となる「**恩湖知新**」。

琵琶湖の恩恵を受け育んできた当ホテルの歴史と、和食の伝統をしっかりと守りながら、現代ニーズに対応した新たな味覚や発見、食の楽しみをご提案する「おもてなしの心」を表現いたします。近江商人の邸宅をモチーフとしたデザインは、空間の賑わいや活気、力強さを表現。窓にはめられた雪見障子は、比叡の山並みを表現した和紙が空間に雄大さを与え、窓の外には日本庭園を臨むことができます。湖面に立つさざなみを表現した「さざなみ石」や、やわらかな印象の「鳳凰竹」を配した庭園は、穏やかな琵琶湖の湖面を想起させ、ご宴席を趣ある空間として彩ります。また、隣接して個室も3室ご用意。「ばたん」「つつじ」「あやめ」というこれまでの名前を継承ながら、デザインを一新。大切なお集まりにふさわしい雰囲気でお迎えします。



バンケットイメージ



個室イメージ

【ニューオープン記念特別プラン】

和洋折衷の会席料理とbuffet料理を9,000円と11,000円のプランでご用意。2016年7月15日（金）～10月31日（月）までの期間限定で販売いたします。8名様以上のご予約限定。

※びわ湖大花火大会開催日を除く

詳細 URL : <http://www.biwakohotel.co.jp/banquet/plan/AHctFfHENu.html>

◆ニューオープン記念特別プラン 9,000円（消費税・サービス料込）

・和洋折衷会席料理または和洋折衷buffet料理＋フリースタイル 120分

和洋折衷会席料理メニュー例（内容は月替り）

- | | | |
|------|----|--------------------------------------|
| 先 | 附 | 季節の豆腐（季節野菜の浸し）・海老艶煮
鰻八幡巻・小鯛焼・小袖寿司 |
| 造 | り | 真鯛・鮪・あしらひ一式 |
| 蓋 | 物 | 滋養豚の東寺蒸・比叡湯葉・添え野菜 |
| 焼 | 物 | 鮎塩焼き・添え物 |
| 進 | 肴 | 牛フィレ肉のパンチエッタ巻き ホテル伝統の味マデラ酒風味ソース |
| 酢 | の物 | 琵琶鱒酢浸し |
| 留 | 碗 | 九重の合わせ味噌汁 |
| 御 | 飯 | 高島の棚田米 |
| 香 | の物 | 三種 |
| デザート | | キルシュで香り付けしたフルーツのムースリーヌ
コーヒーまたは紅茶 |



◆ニューオープン記念特別プラン 11,000 円（消費税・サービス料込）

・和洋折衷会席料理または和洋折衷buffet料理＋フリードリンク 120 分

和洋折衷会席料理メニュー例（内容は月替り）

先 附	季節の豆腐（季節野菜の浸し）・海老艶煮 鰻八幡巻・小鯛焼・小袖寿司
造 り	真鯛・鮎・あしらいい式
蓋 物	フォアグラと豆腐のフライパン焼き おろしポン酢ソース
焼 物	鮎塩焼き・添え物
進 肴	蜂蜜とタイムでマリネした国産牛ロース肉のポワレ
酢 の 物	琵琶鱒酢浸し
留 碗	九重の合わせ味噌汁
御 飯	高島の棚田米
香 の 物	三種
デザート	タルト・ショコラ 2 種類のソースとご一緒に コーヒーまたは紅茶



【ウェディング会場として】

琵琶湖が一望できるチャペルでの挙式後のパーティや海外挙式、
神前挙式後に、披露宴やご会食など 40 名様までのウェディング
会場としてご利用いただけます。



ウェディング会場イメージ

【デザイナー】<FHAM^スS 福本 祐樹氏>

飲食店やホテルなどのインテリアデザイン、住宅やオフィスビルなどの建築設計など
多種多様なデザインに携わる。

琵琶湖ホテル内「イタリアンダイニング ベルラーゴ」（2015 年 7 月オープン）を手掛ける。

主な作品にフォーチュンガーデンキョウト（2012 年京都）

TAMAHOTEL H22 D22 Phnom Penh（2014 年カンボジア）

横浜グランドインターコンチネンタル クラブフロア（2015 年横浜）など。

受賞歴に世界最大インテリアデザインアワード INSIDE 2014 ホテル部門にて最優秀賞受賞。



【新宴会場概要】

オープン日：2016 年 7 月 15 日（金）

席 数：49 席（ウェディングの場合は 40 席）

お問 合 せ 先：077-524-1511（宴会予約 平日 9:00～19:00/土日祝 9:00～18:00）

077-524-1531（ウェディング予約 平日 10:00～19:00/土日祝 9:00～19:00）