

2016 年 6 月 8 日

湖国の恵みと和食の伝統を、新しい技と食でおもてなしする和モダンレストラン

「日本料理・天麩羅・鮨・鉄板焼 おおみ」

7 月 15 日（金）ニューオープン！

7 月 12 日（火）には一般オープンに先駆けてオープニングレセプションも開催！

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）、現「日本料理・鉄板焼・寿司 おおみ」のスペースを全面改装し、「日本料理・天麩羅・鮨・鉄板焼 おおみ」をニューオープンいたします。施設の更新及び、現代ニーズへの対応や新たなターゲット層に訴求するためのリニューアルで、2015 年 7 月にオープンした「イタリアンダイニング ベルラゴ」に続く、大規模なレストランリニューアルの第 2 弾となります。ご提供するお料理や店舗デザインに地産地消を意識し、これまで守ってきた伝統を大切にしながら、新たな和食の世界観を創造します。

一般オープンに先駆けて 7 月 12 日（火）に「オープニングレセプション」を開催いたします。ご取材の機会を賜りたく、ご出席いただける場合はリリース問合せ先にご返信くださいますようお願い申し上げます。

＜新店舗の特徴＞

- ◆ 割烹カウンターを新たに設け、揚げたての天麩羅や素材にこだわった江戸前鮨をお楽しみいただけます。
- ◆ お席についたらまずは一杯。「日本料理おおみ」では厳選素材を使ったこだわりの出汁をご提供。
- ◆ 滋賀県内 33 蔵から集めた地酒や、棚田米で造った日本酒など豊富な種類のお酒をご用意。
- ◆ 比叡の緩やかな山並みや湖面を走るさざなみなど、近江の風土をモチーフにしたモダンジャパニーズの店内。

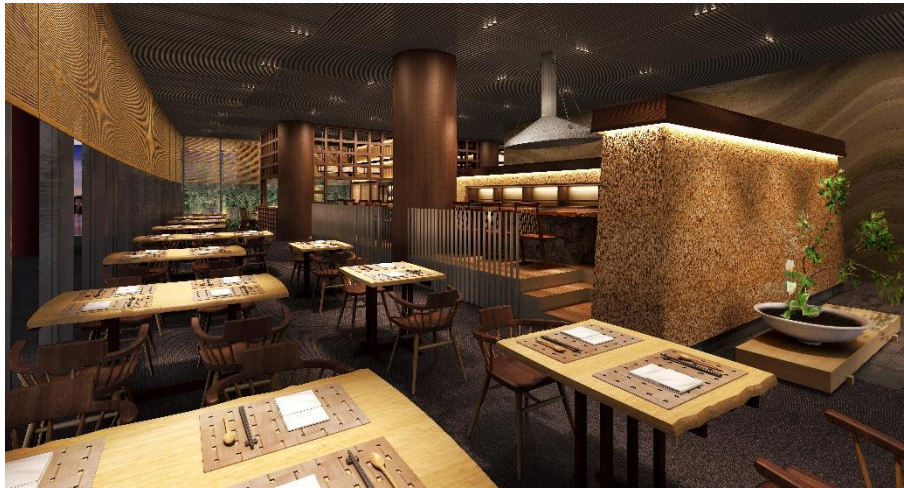


割烹カウンターイメージ

【店舗コンセプト】

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」を表現したレストランが誕生。

ご結納や賀寿のお祝いなど、ご家族のお集まりにご利用いただける個室やウエディングにもご利用いただけるバンケットも設え、ご人数やご利用シーンに合わせ幅広いお客様をターゲットとした多機能レストランとなります。



メインフロア店内イメージ

【各店舗の特徴】

日本料理おおみ

「日本料理おおみ」では和の伝統に創意を凝らした新しい日本料理をご提供します。中でも伝統的な和の技術と創意を尽くした「箱庭八寸」は料理長こだわりの一品です。季節ごとに旬の素材を使い、見た目にも鮮やかな八寸をお召し上がりいただけます。また、和食の伝統である出汁にもこだわり、厳選素材を使った出汁をお料理に使用します。お席についたらまずは一杯、「おおみの出汁」をご提供、出汁の芳醇な味と香りをお楽しみいただけます。



箱庭八寸イメージ



厳選素材の出汁イメージ

天麩羅おおみ

今回新たに新設する店舗「天麩羅おおみ」では、揚げたての天麩羅を割烹カウンターでお召し上がりいただけます。旬の魚介や滋賀県産の野菜など、料理長が厳選した旬の素材でご提供。目の前で職人が揚げるので、料理人のパフォーマンスやトークなどライブ感も楽しんでいただけます。



鮓おおみ

「鮓おおみ」では素材にこだわった江戸前鮓を割烹カウンターでご提供します。江戸前鮓は、魚介類が新鮮なうちに仕事を施し、それぞれの素材を活かし旨味を凝縮させ、保存に適した状態に仕上げます。昆布や酢で締める、蒸す・煮る・タレに漬け込むなど鮮やかな職人の手さばきと臨場感を楽しめます。



鉄板焼おおみ

まろやかな風味が口いっぱいに広がる上質なお肉を会席仕立てでお召し上がりいただける「鉄板焼おおみ」。中でも日本三大和牛の1つである近江牛は、特有の香りと肉の柔らかさが特徴です。新鮮な魚介や滋賀県産の旬な食材も取り揃え、地産地消にこだわった鉄板会席をご堪能いただけます。



当ホテルが大切にしてきた「里山の食彩」という食に対するこだわり。「琵琶湖ホテルだからこそ」「この季節だからこそ」味わっていただける地元の食材を選びすぐり、お客様に食を楽しんでいただくことが棚田など里山環境の保全につながるという想いのもと、地元生産者と連携し地産地消にこだわったお料理をご提供して参りました。その想いをこれからも繋ぎ、日本料理の伝統をしっかりと守りながら、新しい演出・見せ方をご提案して参ります。また、「美酒の宝庫・湖国滋賀」と言われるように、酒造りに適した「水」や「米」に恵まれた立地にふさわしく、県内 33 蔵の地酒を取り揃え、当レストランでご堪能いただけるようご用意いたします。

■新店舗 料理長

＜和食料理長 安積 英行＞

調理師学校卒業後、大阪梅田のホテルで腕を磨き、北新地など大阪市内の料亭や割烹料理店、和食ダイニングレストランで料理長を務める。

2013 年 10 月より当ホテル和食料理長に就任。美味しく安全であることはもちろん、和食の醍醐味である、四季や旬を感じていただけるお料理をモットーに、滋賀・琵琶湖の食材や料理を研究し、新たな工夫も取り入れながら、お客様の笑顔が溢れるお料理をご提供いたします。



【店舗デザイン】

格式ある和のスタイルを残しながらも、スタイリッシュさを融合した「ジャパニーズモダンスタイル」の店内。割烹カウンターを囲むように、配置したのはインパクトのある葎（よし）壁のオブジェ。自然浄化作用を持ち、湖の水質保全や、水鳥や魚など多くの生物のよりどころとなっている葎は、滋賀県で守り・育て・活用する事業が進んでいます。そんな、琵琶湖の原風景を思い起こさせる葎を壁として活用しているのは現在、日本全国でも 3 例のみと極めて珍しく、屋内での活用は当レストランが初めてとなります。



葎（よし）壁のオブジェイメージ

■デザイナー

<FHAMS 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。

主な作品にフォーチュンガーデンキョウト（2012 年京都）

ガーデンオリエンタルオオサカ（2014 年大阪）

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。



【新店舗概要】

- 新店舗オープン日 : 2016 年 7 月 15 日（金）
- 店 舗 : 琵琶湖ホテル 2 F 日本料理・天麩羅・鮨・鉄板焼
- 席 数 : 割烹カウンター 13 席 / テーブル席 60 席 / 鉄板焼カウンター 13 席
個室 10 席 2 室、12 席 1 室 / バンケットルーム 44～49 席 1 室
- お問い合わせ先 : 077-524-1225（レストラン予約 9：00～20：00）
- 詳 細 U R L : <http://www.biwakohotel.co.jp/news/el7y9iaSXO.html>

【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
- 住 所 : 〒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、カフェ、バー
7/15 オープン予定：日本料理、天麩羅、鮨、鉄板焼）
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：瀬戸川・木原

TEL. 077-524-0016 FAX. 077-524-8318 e-mail setogawa-a@biwakohotel.co.jp

