

琵琶湖ホテルが贈るクリスマス 「光音～HIKARI-NE～」

12 月 17 日よりクリスマス期間限定イベント&ディナー実施
～毎年好評のクリスマスディナー&クリスマスケーキも予約受付中～

琵琶湖ホテル(所在地:滋賀県大津市浜町 2-40、総支配人:荒木昌志)は、地域のお客様との接点をさらに増やすため、「光音～HIKARI-NE～」をテーマにお子様向けスタンプラリーやコンサート等、ご家族で気軽にお楽しみいただけるイベントを 2016 年 12 月 17 日(土)～25 日(日)に実施いたします。また、館内4つのレストランでクリスマス限定スペシャルディナーやホテルメイドのクリスマスケーキの販売等、充実の内容でクリスマスを盛り上げます。

◆光音～HIKARINE～ 2016年12月17日(土)～25日(日)



光と音をテーマにした琵琶湖ホテルのクリスマス。ご家族で楽しめるイベントを多数ご用意しています。

◆クリスマス限定スペシャルディナー 2016年12月17日(土)～25日(日)



ご家族で楽しめるバイキングから本格フレンチやイタリアン、鉄板焼会席とホテルならではのスペシャルディナーが特別な夜を演出します。

◆クリスマスケーキ 予約期間:2016年12月19日(月) お渡し日:2016年12月21日(水)～25日(日)



ホテルメイドの味とデコレーションを追及した5種類のクリスマスケーキをご用意しました。

【詳細 URL】 https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/bh_christmas2016/

【ご予約・お問合せ】 TEL:077-524-1225 (レストラン予約/9:00～20:00)

※詳細は別紙資料をご覧くださいませ。

<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

企画部 広報担当/大林・野口・小嶋

TEL:077-524-0016 (直通) FAX:077-524-8318

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

Email: kojima-h@keihanhotels-resorts.co.jp

光音～HIKARI-NE～

★本格ピッツァ作り体験 (予約制)

ホテルスタッフによる本格的なピッツァ作りを体験。

生地を伸ばしたり、好きな具材をトッピングしたりと、親子でお楽しみいただけます。

【日時】12月17日(土)・18日(日)限定 【時間】11:30～/13:00～

【場所】イタリアンダイニング ベルラーゴ 【料金】大人¥3,500 小学生¥1,000

★スタンプラリー

クリスマスツリーの灯りを探して、スタンプを全て集めると素敵なクリスマスプレゼントがもらえます。

【日時】12月17日(土)・18日(日)・12月23日(金・祝)～25日(日) 【時間】11:00～17:00

【場所】2Fロビー 【料金】¥500

★プラ板で作るクリスマスオーナメント

作ったオーナメントはご自宅のクリスマスツリーに飾っていただけます。

【日時】12月23日(金・祝)～25日(日) 【時間】12:00～14:00/15:00～16:30 【料金】¥500

★クリスマスコンサート

天津市在住、プロのサクソフォン奏者 千葉雅世氏プロデュースによる、スペシャルコンサート。
バラエティ豊かなプログラムでお贈りします。

【日時】12月24日(土)・25日(日) 【時間】14:30～/16:30 【場所】2Fロビー 【料金】無料

★サンタクロース登場

今年のクリスマスの思い出作りに、本格的なサンタクロースと一緒に記念撮影。

【日時】12月24日(土)・25日(日) 【時間】13:30～14:30/15:30～16:30 【料金】無料

クリスマス限定スペシャルディナー

★イタリアンダイニング ベルラーゴ

チェーナ ディ ナターレ

「Cena di Natale」 ¥8,500

ピッポシェフ渾身、聖夜の贈り物。フォアグラを使った前菜や、タラバ蟹とズワイ蟹のリゾット、真鯛のオープン焼きなど本格イタリアンを気軽に楽しめます。



★ダイニング 菜

ノエル

「Noel」 ¥13,000

オマール海老と国産牛ステーキがメインのフレンチコース。ウニ、キャビア、フォアグラ、トリュフ…、高級食材を贅沢に使用したスペシャルメニューでお届け。色彩豊かな一皿一皿が特別な夜に華を添えます。



★鉄板焼 おおみ

「^{せいや}聖夜」 ￥18,000 「^{てんか}天華」 ￥13,000

近江黒鶏や近江牛サーロインなど、滋賀県のお肉を贅沢に味わえる鉄板会席。目の前で豪快に焼き上げるライブ感、立ちのぼる香りもご堪能いただけます。

★レストラン ザ・ガーデン

^{こはん}夜kohan ^{スマイリング クリスマス}バイキング「Smiling Christmas」大人 ￥5,900 5歳～小学生 ￥2,900

今年のおすすめはサクサク食感のパイで重ねたミルフィーユ仕立てのローストビーフ。定番のローストチキンや人気のボイルズワイ蟹、多彩なフルーツのデコレーションケーキなど、笑顔あふれるお料理をお好きなだけお召し上がりいただけます。

クリスマスケーキ

★フレジエ (12 c m)	限定 40 個	￥3,800
(15 c m)	限定 60 個	￥4,300
(18 c m)	限定 30 個	￥5,000
(21 c m)	限定 30 個	￥6,000

乳脂肪分を通常よりも 20%控えめにしました。さっぱりとしてクリームと国産苺の旨みが絶妙なデコレーションケーキです。



★クラシックショコラ (15cm) 限定 30 個 ￥3,800

パートダマンドクリュを使用した濃厚なショコラ生地にもオレンジコンフィをサンドし、柔らかいチョコレートでコーティングしました。

★フルーツノエル (約 16 c m) 限定 30 個 ￥3,800

苺クリーム、ココナッツカスタード、チーズクリームの 3 種の美味しさを、スフレタイプ生地でロールにしました。



★山盛りフルーツタルト (15cm) 限定 30 個 ￥4,300

風味豊かなアーモンドタルトに季節のフルーツを山盛りトッピングしました。

★カシスフロマージュブラン (15cm) 限定 30 個 ￥4,000

チーズとカシスの濃厚でありながら後味のさっぱりしたムースを、ホワイトクリスマスイメージして真っ白にコーティングしました。

