

## NEWS RELEASE

報道関係者各位

2020年10月22日

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

琵琶湖ホテル

# 琵琶湖ホテル「レストラン ザ・ガーデン」 ～ニューノーマルに対応した新ビュッフェ形式で復活～ 11月1日（日）リニューアルオープン

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、2020年11月1日（日）に、「レストラン ザ・ガーデン」のディナー営業を再開いたします。コロナ禍において本年6月1日からやむなく営業休止していましたが、その間に多くのお客様からビュッフェ再開希望のお声をいただきました。この度、徹底した衛生管理のもと、新しい生活様式に沿った安全・安心なビュッフェ形式を全面的に取り入れ、装いも新たにお客様をお迎えます。

90分制から120分制に拡大し、よりゆったりとお過ごしいただけます。また、リスペクトローカルの考えを追求し、ビュッフェを通して滋賀県的美食巡りをたのしんでいただけるようなメニューをご用意しました。



今回のビュッフェテーマは「湖国の恵み “近江牛フェア”」

## 近江牛と湖国の逸品

今回のビュッフェは、リニューアルオープンを記念して、「湖国の恵み“近江牛フェア”」がテーマ。滋賀県産近江牛のローストビーフをはじめ、ハンバーグ、ミートソースペンネ、コロッケ、カレー、ピラフなど、人気定番メニューを豪華に近江牛尽くしでご用意。

趣向を凝らしたサイドディッシュやデザートメニューには、知る人ぞ知る滋賀県の逸品を様々なアレンジしています。地産地消の考えに沿って地域に貢献しながら、湖国の食材との出会いを一度におたのしみいただける、琵琶湖ホテルがご提案する新しいビュッフェ料理です。

### \*\*\*\*\* ご存じですか？ ビュッフェに登場する湖国・滋賀県の逸品 \*\*\*\*\*

**藏尾ポーク**〈日野町〉 ストレスを与えない伸びやかな環境で育成。「バームクーヘン豚」の別名で全国的に有名。

**近江黒鶏**〈甲賀市〉 こだわりの血統が生んだ、旨味と歯応えを高次元で両立した銘柄鶏。

**琵琶鱒**〈各地〉 琵琶湖だけに生息している固有種で、湖を海の代わりとする“ビワサーモン”。脂がのり、とろける上品な味。

**儀平みそ**〈東近江市〉 創業百有余年の老舗がこだわりを込めた滋賀県産 100%の天然醸造味噌。

**「萩乃露」**〈高島市〉 創業寛永年間の福井弥平商店の看板商品。滋賀県を代表する銘酒の一つ。

**安土はちみつ**〈近江八幡市〉 安土養蜂園が滋賀県内の自家養蜂場にて採取した天然の蜂蜜。

**朝宮茶**〈信楽市〉 国内最古級の茶産地とされ、朝宮茶は 1200 年も前に誕生。日本五大銘茶の一つ。

## 前菜とデザートはテーブルサービスで



前菜盛り合わせ

お食事のスタートの「前菜盛り合わせ」と、締めくくりの「パティシエおすすめデザート」は、目にも鮮やかにプレートに盛り付けて、スタッフがお席にお届けします。同メニューをビュッフェコーナーにもご用意しますので、お好きなメニューはおかわりしてご堪能ください。

## ビュッフェコーナーの料理はスタッフがお渡し



近江牛ミンチのミートソース ペンネ

ビュッフェコーナーでは、近江牛を使った料理を多彩にご用意。個々盛りの出来立て料理をスタッフがお渡しします。シーフードやポークなど、サイドディッシュもバラエティー豊かに勢揃い。お好きなものをお好きなだけ、ビュッフェの良さを満喫していただけます。

## メイン料理「近江牛のローストビーフ」はお客様のテーブル横で切り分け



ローストビーフのワゴンサービス

メイン料理「滋賀県産塩麴でマリネした近江牛のローストビーフ 2種類のソースで」はワゴンサービスでご提供。塩麴をきかせてじっくりと火を通したローストビーフは、肉の旨味が閉じ込められて、ジューシー。テーブルの横までスタッフが伺いし、お客様のご希望の厚みで切り分けます。ライブ感たっぷりの楽しいサービスです。

## 衛生管理と三密対策

安心してご利用いただけるようレストラン店内に様々な対策を講じるとともに、ご利用のお客様にも対策へのご協力をお願いいたします。



※ホテル全館の対策方針は「新型コロナウイルス感染症への安全・安心基本ポリシー」として公式ホームページに掲載しています  
[https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/biwakohotel\\_safety\\_security\\_policy/](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/biwakohotel_safety_security_policy/)

### 【感染予防対策】

- ・混雑を発生させない予約の管理
- ・ソーシャルディスタンスを確保した席配置
- ・ビュッフェ台に飛沫対策の亚克力遮蔽版を設置
- ・十分な間隔を確保したビュッフェ料理の配置
- ・定期的な店内換気の実施
- ・ご利用前後のテーブルと座席の消毒
- ・従業員のマスク着用

### 【お客様へのお願い】

- ・入店時の検温（37.5度以上の場合は入店をお断りさせていただきます）
- ・手指のアルコール消毒
- ・お食事中以外のマスクの着用

## 琵琶湖ホテル「レストラン ザ・ガーデン」 ディナー 湖国の恵み“近江牛フェア”

◇提供期間：2020年11月1日（日）～12月17日（木）

◇提供時間：2部制 各部120分

1部 17:00～19:00 2部 19:30～21:30（最終入店20:30）

◇料金：大人7,000円 小人（5歳～小学生）3,500円

※ワンドリンク付き（スパークリングワイン または ノンアルコールスパークリング）消費税・サービス料込

◇お問い合わせ：077-524-1225（琵琶湖ホテル レストラン予約 / 10:00～18:00）

◇詳細 URL：[https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant\\_menu/11-12\\_dinner\\_garden2020/](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant_menu/11-12_dinner_garden2020/)

\*\*\*\*\* M E N U \*\*\*\*\*

【前菜】（プレートサービス および ビュッフェコーナー）

鯛のマリネ、イカとエビのセビーチェ、ワカサギ南蛮漬け、カモのパストラミ、パテドカンパーニュ、琵琶鱒マリネ、根菜マリネ、季節野菜のピクルス、季節野菜のポモドーロ、彩り野菜のトッピングサラダ、日替わりパン、など

【温製料理】（ビュッフェコーナー）

近江牛入りハンバーグ デミグラスソース、近江牛ミンチのミートソース ペンネ、近江牛入り男爵コロッケ ウスターの泡ソース、近江牛スジを使った自家製カレー、復刻版 琵琶湖ホテルオリジナル 近江牛入り和風ピラフ、サンマフィレの香草パン粉焼き トマトの泡ソース、シーフードのカルタファタ包み焼き、藏尾ポークのロースト 儀平みそと萩乃露酒粕のマリネ 滋美恵 グルトソース、近江黒鶏のグリル 香味ソース、ワカサギとエビ 滋賀県産季節野菜の天麩羅、滋賀県産大鱒の アンクルート、栃餅の揚げ出し、本日のスープ、滋賀県産棚田米、滋賀県産九重味噌のしじみ味噌汁、かに茶碗蒸し、など

【メイン】（ワゴンサービス）

滋賀県産塩麴でマリネした近江牛のローストビーフ 2種類のソースで（琵琶湖ワインの赤ワインソース/テリヤキソース）

【スイーツ】（プレートサービス および ビュッフェコーナー）

バニラアイスのチェリージュビレ

チョコ・シフォンケーキ、苺ムース、ティラミス、リンゴゼリー、アドベリー・ゼリー、マンゴ・ブラマンジェ、白味噌・パウンドケーキ、安土はちみつ・マドレーヌ、朝宮抹茶フィナンシェ、など

【ドリンク】

アップルジュース（100%）、オレンジジュース（100%）、白ぶどうジュース、ウーロン茶、フルーツフレーバーウォーター、アイスピーチティー、ほうじ茶、煎茶、ローズヒップティー、カモミールティー、ダーズリンティー、コーヒー

\*\*\*\*\* クリスマスにはスペシャル料理が登場 \*\*\*\*\*

通常のラインナップに加えて、「ターキープレス ベリーソース」と「オマール海老のポワレ バルサミコとバジルのソース」の2品が登場。ゴージャスにクリスマス気分を盛り上げます。

◇クリスマス期間：2020年12月18日(金)～25日(金)

◇クリスマス期間料金：大人 7,500円 小人（5歳～小学生）4,000円

※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&リゾート株式会社 琵琶湖ホテル セールス部企画課／藤谷・矢野・大林  
TEL：077-524-0016 FAX：077-524-8318  
Email：[bh\\_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp](mailto:bh_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp)

