

初夏のお出かけ気分を誘う和のランチ
【琵琶湖ホテル】『初夏の風薫る魚介ランチ』メニュー
色とりどりの鮓や W メインの鉄板焼

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、2022 年 5 月 5 日（木・祝）から 7 月 4 日（月）までの期間、2 階「日本料理 おおみ」および「鉄板焼 おおみ」にて、『初夏の風薫る魚介ランチ』フェアメニューを販売します。



「日本料理 おおみ」の「鮓ランチ」（イメージ）

琵琶湖を渡る風が温み、青い湖面がキラキラと輝く初夏。湖の彼方にそびえる比叡山・比良山系の山々は瑞々しい緑に彩られ、絶好のお出かけシーズンを迎えます。琵琶湖ホテルでは『初夏の風薫る魚介ランチ』と題し、爽やかな季節感と魚介をお楽しみいただけるランチフェアを開催します。

「日本料理 おおみ」では、和食の大定番である鮓と天麩羅を一度にご堪能いただける「鮓ランチ」が登場。さらに「鉄板焼 おおみ」はランチコース「雷公（らいこう）」で国産牛と蝦夷（えぞ）アワビの鉄板焼を W メインでお楽しみいただけます。

湖畔に立地する琵琶湖ホテルの館内各所から望む爽やかな琵琶湖ビューとともに、初夏の味覚をランチで満喫していただけます。

1. 「日本料理 おおみ」メニュー

鮨ランチ ¥5,000



初物を楽しむ「南瓜饅頭」や琵琶湖名物「小鮎の天麩羅」など、夏の訪れを感じさせる献立。メインは「鯛昆布メ・鮪・烏賊雲丹乗せ・かんぱち・海老・炙り帆立・伊佐木（イサキ）・玉（ぎょく）」の色とりどりの鮨。そこに「琵琶鱒（ビワマス）」の握りが加わるのも滋賀県ならではの楽しみです。

2. 「鉄板焼 おおみ」メニュー

雷公（らいこう） ¥5,900（ランチ限定）



シェフが食材の説明を交えながら、目の前で巧みに焼き上げるライブ感が楽しい鉄板焼コース。磯の香りとコリコリした歯ざわりがたまらない「蝦夷アワビ鉄板焼」に加え、鉄板焼の王道「国産牛フィレ肉」の W メインで、海と山の幸を両方満喫していただけます。

3. 『初夏の風薫る魚介ランチ』フェアメニュー販売概要

提供期間：2022年5月5日（木・祝）～7月4日（月）※水曜日定休（祝日を除く）

営業時間：11：30～15：00（L.O.14：00）

お問合せ：077-524-1225（琵琶湖ホテル レストラン予約／10：00～18：00）

※表示の料金は全て消費税およびサービス料 10%を含んでいます。



「日本料理 おおみ」店舗イメージ



「鉄板焼 おおみ」店舗イメージ

日本料理 おおみ 詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant_list/oomij/

鉄板焼 おおみ 詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant_list/oomit/

琵琶湖ホテル開業 88 周年

琵琶湖ホテルは 2022 年 10 月に開業 88 周年を迎えるにあたり、
お客様への「感謝」と「未来」をテーマに、様々なイベントや企画を実施してまいります。
詳しくは琵琶湖ホテルホームページをご確認ください。

詳細 URL : https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/88th_anniversary/



新型コロナウイルス感染症に関する取り組み

詳しくは琵琶湖ホテルホームページをご確認ください。

詳細 URL : https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/biwakohotel_safety_security_policy/

※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 営業企画部マーケティング課

TEL : 077-524-0016 FAX : 077-524-8318

Email : bh_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp

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

