

【琵琶湖ホテル】日本料理おおみ&鉄板焼おおみ**鰻や国産牛など夏の限定メニューが登場**

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 7 月 5 日（火）から 9 月 4 日（日）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、夏の限定メニューを販売します。



「日本料理 おおみ」「鉄板焼 おおみ」夏メニュー（イメージ）

梅雨が明けると本格的な夏到来、うだるような暑さに食欲が低下しがちの季節こそ、スタミナたっぷりの海と山の幸がおすすめです。

「日本料理 おおみ」と「鉄板焼 おおみ」では、夏のスタミナ食材の代表格である鰻を使ったメニューが登場。タレの香りが食欲をそそる鰻重や、鉄板焼の定番である「国産牛のフィレ肉」をランチでお召し上がりいただけます。強い日差しに雄大な琵琶湖が青く輝くこれからの季節、湖畔のリゾートホテルでゆったりと夏の味覚をご賞味ください。

1. 「日本料理 おおみ」メニュー



鰻重会席ランチ ￥5,500

ふっくらと炊き上がった滋賀県産棚田米に、タレの香りが食欲をそそる鰻重。スタミナ食材の代表格である国産鰻を召し上がっていただけます。お造りや茶碗蒸し、天麩羅、肝吸いもついて、ボリューム満点。お腹も心も満たされるランチです。



恩湖知新 ￥9,500

オクラや茗荷など夏野菜を使った前菜にはじまり、琵琶湖名物「小鮎の塩焼」などが見た目も涼やかに盛りつけられ、視覚からも夏を感じられるメニュー。鰻の茶碗蒸しでほっこりとした後、メインの「近江牛トマトすき焼き」は、熱々の陶板鍋で。地元食材を随所に取り入れた会席料理です。

2. 「鉄板焼 おおみ」メニュー



雷公（らいこう） ￥5,900（ランチ限定）

カウンター席でシェフとの会話も楽しい鉄板焼コース。鉄板焼で仕上げる出し巻き卵に、食欲そそる香りが特徴の「鰻白焼きとタレ焼」は山葵・酢橘（すだち）・塩でさっぱりと。メインは柔らかさが魅力の「国産牛フィレ肉」をご用意。目の前で焼き上げるライブ感をぜひお楽しみください。

3. 琵琶湖ホテル「日本料理 おおみ」「鉄板焼 おおみ」販売概要

提供期間：2022年7月5日（火）～9月4日（日）※水曜日定休（祝日を除く）

営業時間：ランチ 11：30～15：00（L.O.14：00）

ディナー 17：00～21：00（L.O.20：00）

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 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/>

