



【琵琶湖ホテル】2024 年の新春を寿ぐ「おせち料理」
2023 年 9 月 1 日（金）よりご予約受付開始
近江牛など地元の食材を使ったおめでたい品々で団らんを

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）では、おせち料理のご予約を 2023 年 9 月 1 日（金）から開始します。



＜和洋二段重＞

新春のご家族・ご親戚の団らんに欠かせない「おせち料理」。琵琶湖ホテルでは、人数やお好みのスタイルに合わせてお選びいただける 3 種類のおせちをご用意しました。近江牛や近江鶏など、滋賀県の食材を使い、和洋彩り豊かに詰め合わせた「和洋二段重」、和の伝統と格式を盛り込んだ「和二段重」、ご夫婦やおひとりさまにおすすめの「和洋一段」をラインナップ。ご自宅で過ごすお正月を華やかに楽しんでいただけるように、との願いを込めました。ご自宅用だけでなく、新年のご挨拶を兼ねて大切な方にギフトとしてお贈りするのにおすすめです。

■ご予約期間：9 月 1 日（金）～12 月 25 日（月） ■お届け日：12 月 31 日（日）

■お届け地域：全国（北海道・沖縄・一部離島を除く）

・送料無料地域：滋賀県、大阪府、京都府、奈良県（宇陀市および郡部は除く）、
兵庫県（離島除く）

■商品に関するお問合せ：TEL.077-524-1225（レストラン予約／10：00～18：00）

■ご予約方法：インターネット、お電話、ご来館などにて承ります。詳しくは HP をご確認ください。

■詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/experience/article/osechi_2024/

「2024 年 琵琶湖ホテルのおせち料理」



＜和洋二段重＞

＜和洋二段重＞ ¥28,080 (3～4 人前)

和の重/一段 (二十一品) 洋の重/一段 (二十三品)

「和」の伝統と「洋」の彩りの数々をバラエティ豊かに詰め合わせた「和洋二段重」は、定番の縁起物に加え、近江鶏のポイルやローストビーフなどを盛り込み華やかに。お子様からご年配の方まで幅広くお楽しみいただけます。



＜和二段重＞

＜和二段重＞ ¥27,000 (3～4 人前)

和の重/二段 (壺の重/二十品、弐の重/十七品)

「和」の伝統と格式を盛り込んだ「和二段重」は、お正月になくてはならない定番の縁起物を取り揃えた正統派のおせち。えび豆や近江牛しぐれ煮など、滋賀の郷土料理も味わえます。



＜和洋一段＞

＜和洋一段＞ ¥13,500 (2 人前)

和洋/一段 (三十二品)

ご夫婦や少人数の宴を彩る「和洋一段」。味付数の子、あわび煮、黒豆煮、伊達巻などおせちの定番料理と、滋賀の郷土料理の両方をお楽しみいただけます。

※リリースに掲載している料金は全て消費税 8%を含みます。

※リリースに掲載している写真は全てイメージです。

※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 営業企画部

TEL : 077-524-0016 FAX : 077-524-1214

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

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