

【琵琶湖ホテル】源氏物語にちなんだモクテル 5 種を考案

**『十五夜＜紫式部＞』『さくら＜紫の上＞』の 2 種を 3 月 1 日（金）より発売
～源氏物語にまつわる女性たちと“かさねの色目”をモチーフに～**

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 2024 年 3 月 1 日（金）より、「源氏物語」にちなんだモクテル（ノンアルコールカクテル）の販売を開始いたします。源氏物語にまつわる女性たちと十二単の“かさねの色目”をモチーフに、通年でお召し上がりいただけるシグネチャーモクテル『十五夜＜紫式部＞』に加え、『さくら＜紫の上＞』、『花たちばな＜花散里＞』、『もみじ＜秋好中宮＞』、『雪の下＜明石の御方＞』の 4 種を四季替わりでご用意いたします。平安の王朝文化の雅、季節の移ろいに思いを馳せつつお楽しみください。



シグネチャーモクテル『十五夜＜紫式部＞』と 春のモクテル『さくら＜紫の上＞』（イメージ）

源氏物語モクテルについて

大津市の古刹・石山寺は、現存する世界最古の長編恋愛小説ともいわれる「源氏物語」の起筆の地とされています。物語の中で主人公の光源氏は「六条院（ろくじょうのいん）」という大邸宅を造営し、春・夏・秋・冬の 4 つの名を冠した各町にそれぞれの季節にゆかりのある女性を住まわせました。平安時代の女性の装束といえば「十二単」。袖口や裾の長さを少しずつずらしたり、生地を表・裏の色の組み合わせなどの配色を楽しむ“かさね”には、着用が許される季節やシチュエーションなどに一定の決まりがあり、着こなしが教養やセンスのみせどころとされていたそうです。大津市を訪れる皆様に、平安文化や「源氏物語」の世界をより楽しんでいただきたいと考え、スタッフでミーティングと試作を重ね、物語にまつわる女性たちと“かさね”の美しさ・遊び心をモチーフにした 5 種類のモクテル（ノンアルコールカクテル）を考案しました。



源氏物語絵色紙帖 初音

出典：ColBase (<https://colbase.nich.go.jp/>)



シグネチャーモクテル 十五夜 <紫式部>

石山寺を詣でた紫式部が、琵琶湖に映る月に心を動かされて記した“今宵は十五夜なりけり”という一節が起筆とされる「源氏物語」へのオマージュ。“紫の物語”とも称されてきた「源氏物語」を、「脂燭（しそく。こよりに油をしみこませた灯火のこと）」のかさねのカラーで表現しました。月明りが感じられる仄暗い部屋に温かな灯りをともしように、別添えのアドベリージュースをお客様ご自身で注いでお召し上がりください。洋梨とアドベリーの芳醇な甘さをトニックウォーターとレモンの香りがすっきりと包み込みます。



春のモクテル さくら <紫の上>

「春の町」の主人は、光源氏最愛の妻・紫の上。作中で「春の曙の霞の中から、美しい蒲桜の咲き乱れる姿を見るようだ」と称された美しさ、優しさや儚さを「さくら」のかさねのグラデーションと水面に舞い落ちた桜の花びらで表現しました。甘さ控えめのびわ湖サイダーと桜のシロップが奏でるさわやかな飲み心地と、上品な香りをお楽しみください。



夏のモクテル 花たちばな <花散里>

「夏の町」の主人は花散里。源氏物語で最も短い巻として知られる「花散里」には、美しく香る橘の花が登場します。夏の日差しを感じさせる「花橘」のかさねの色は、黄色と緑のコンビネーション。日本最古のお茶処・滋賀県朝宮のお茶を使った爽やかな味わいのモクテルです。抹茶シロップの上品な甘さと、なめらかで澄んだ味わいの氷出しの朝宮茶を、オレンジとすだちの鮮烈な香りがきゅっと引き締めます。



秋のモクテル もみじ <秋好中宮>

「秋の町」の主人は六条の御息所の一人娘、秋好中宮。紅葉にまつわるかさねの色目は「青紅葉」「初紅葉」「紅紅葉」「楓紅葉」など多岐にわたり、いかにその情景が愛されていたかが伝わります。紅葉のかさねの華やかな赤に、実りの象徴のベリーをたっぷり。ベリーを少しずつつぶしながら、木々の葉の色が移ろうように変化する色や香りをお楽しみください。



冬のモクテル 雪の下 <明石の御方>

「冬の町」の主人は明石の御方。後に正式に都に迎えらるものの、身分の低さを恥じ、出産した姫君を紫の上に養女として託します。物語では、雪の日に迎えの車に乗った姫君が屈託なく母君の袖をひく様が描かれています。「雪の下」のかさねのモクテルは、甘さを控えた上質な生クリームとミルクをベースにチーズケーキとフルーティーなベリーの香りが調和。無邪気な姫君の笑顔を思わせるスイーツのような味わいです。

「源氏物語モクテル」販売概要

◆ シグネチャーモクテル 十五夜 <紫式部> 価格：1,000 円（小菓子付）

販売期間：2024 年 3 月 1 日（金）～ 通年

提供場所：カフェ ベルラーゴ および 日本料理 おおみ

提供時間：カフェ ベルラーゴ 11:00～20:30（L.O.20:00）

日本料理 おおみ 11:30～21:00（L.O.20:00）

◆ さくら <紫の上> 価格：1,000 円（小菓子付）

販売期間：2024 年 3 月 1 日（金）～ 5 月 31 日（金）

提供場所：カフェ ベルラーゴ

提供時間：11:00～20:30（L.O.20:00）

◆ 花たちはな <花散里> 価格：1,000 円（小菓子付）

販売期間：2024 年 6 月 1 日（土）～ 8 月 31 日（土）

提供場所：カフェ ベルラーゴ

提供時間：11:00～20:30（L.O.20:00）

※ 『もみじ <秋好中宮>』、『雪の下 <明石の御方>』については、販売開始時期が決まり次第、SNS や公式 HP などでご案内いたします。

お問合せ：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/genji_mocktail2024/

◇◇ 関連商品情報：日本料理 おおみ 春のメニュー『百人一首ランチ』 ◇◇



琵琶湖ホテルの“百人一首メニュー”。春のランチは小野小町の「花のいろは移りにけりないたづらに…」など、多くの歌に詠まれた花の代名詞「桜」がテーマ。「鯛のお造り」「桜海老と山菜の天麩羅」「小蛸煮」などの淡い桜色の料理で、お膳に春を呼び寄せます。“かるたの聖地”大津市ならではのおもてなしをお楽しみください。

販売期間：2024 年 3 月 1 日（金）～ 5 月 31 日（金）

価格：3,900 円

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/hyakuninissyulunch_2024_3-5/

※掲載料金は全て消費税・サービス料 10%を含みます。 ※リリースに掲載している写真はすべてイメージです。

※都合により、メニューや販売内容など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

TEL：077-524-0016 FAX：077-524-8318

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

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