

【琵琶湖ホテル】“かるたの聖地・大津”  
平安時代の雅な世界観を和食で表現  
「日本料理 おおみ」夏の『百人一首ランチ』

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 6 月 1 日（土）から 8 月 31 日（土）まで、2 階「日本料理 おおみ」にて、『百人一首ランチ 夏の宴』を提供します。



百人一首ランチ (イメージ)

琵琶湖ホテルでは、“かるたの聖地”といわれる大津市ならではのおもてなしとして、百人一首と食を融合させたオリジナルメニュー開発に取り組んでいます。2017 年より『百人一首カクテル』シリーズをスタート、2019 年はスイーツビュッフェ、2021 年はアフタヌーンティーを企画、2022 年からは、古の歌に詠まれた日本の四季を表現する『百人一首ランチ』を提供しています。

今回の『百人一首ランチ 夏の宴』は、夏の歌をイメージした献立です。甘味は大津市にある「叶 匠壽庵（かのう しょうじゅあん）」による、百人一首の札の模様が華やかな『おも歌留多』をご用意。夏の湖畔、涼しいレストランで、平安文学の世界を感じながら、雅なランチをお楽しみください。

## 『百人一首ランチ 夏の宴』おすすめポイント



百人一首の中でも海や水をテーマにした句の多い夏の歌をイメージし、涼しげで、緑や青を意識したメニューに仕上げました。前菜は、「もずく酢」や「絹湯葉豆腐」、「笹巻麩」などの涼やかな味わいと、「枝豆」、「若桃蜜煮」など、爽やかな緑の食材を盛り込みました。焼き物には、夏に旬を迎える太刀魚を味噌漬けで。青さの香りが海を感じさせる「烏賊の磯部揚げ」は、夏野菜とともにさっぱり藻塩でお楽しみください。

料金： ¥ 3,900

#### ◆百人一首ランチ お品書き

前菜      もずく酢 絹湯葉豆腐 笹巻麩 手長海老素揚げ 枝豆 若桃蜜煮 袱紗焼  
造り      鯛のお造り  
焼物      太刀魚味噌漬け はじかみ  
蒸物      冷製茶碗蒸し おくらとろろ 柚子  
揚物      烏賊の磯辺揚げ とろろ 蓮根 青唐 藻塩  
食事      滋賀県産棚田米 香の物  
留枕      赤出汁  
甘味      叶 匠壽庵『あも歌留多』

#### ◆『あも歌留多』



『百人一首ランチ』の甘味は、大津市で 60 年以上の歴史を持つ和菓子の名店「叶 匠壽庵」の『あも歌留多』。近江神宮所蔵の百人一首絵札を色鮮やかに写した、サクサクとした最中の皮に、厳選された丹波大納言小豆のふくら艶やかなつぶ餡と、柔らかい餅の『あも』を挟んでいただきます。どの歌になるかは当日のお楽しみです。

#### 販売概要

提供期間：2024 年 6 月 1 日（土）～8 月 31 日（土）

提供時間：11：30～15：00（L.O.14：00）

提供場所：琵琶湖ホテル 2 階「日本料理 おおみ」

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/hyakuninissshyulunch\\_2024\\_6-8/](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/hyakuninissshyulunch_2024_6-8/)



#### 百人一首とは

『古今和歌集』や『新古今和歌集』等、天皇の命により編纂された勅撰和歌集の中から、百人の歌人の和歌を一首ずつ集めたもの。平安時代末から鎌倉時代前期にかけて活躍した歌人・藤原定家が選んだとされています。江戸時代に木版印刷で大量につくられるようになり、一般に普及しました。現在では伝統を重んじながらスポーツ感覚で楽しめる「競技かるた」としても親しまれており、大津市にある近江神宮内の近江勸学館では、毎年競技かるたの名人位戦やクイーン位戦、全国高等学校選手権大会が開催され、全国の競技者が日本一を目指します。

#### 百人一首ランチに関するご協力

一般社団法人 全日本かるた協会加盟団体「大津あきのた会」に、百人一首の内容理解に関するご助言をいただきました。

「大津あきのた会」ホームページ：<https://akinotakai.net/>

＜関連メニュー＞

「イタリアンダイニング ベルラーゴ」

源氏物語モクテル（ノンアルコールカクテル）

「源氏物語」にまつわる女性たちと十二単の“かさねの色目”をモチーフにしたモクテルをお楽しみください。



夏のモクテル 花たちばな <花散里> ￥1,000

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。

販売期間：2024年6月1日（土）～8月31日（土）

詳細 URL：[https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/genji\\_mocktail2024/](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/genji_mocktail2024/)

※掲載料金は消費税・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。

※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

TEL：077-524-0016 FAX：077-524-8318

Email：[bh\\_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp](mailto:bh_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp)

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

