

【琵琶湖ホテル】ころはずむ春のランチメニュー 館内3つのレストランで楽しむ春食材

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、2階「レストラン ザ・ガーデン」、
「日本料理 おおみ」および「鉄板焼 おおみ」で2024年3月1日（金）から、春のランチメニューをご提供し
ます。



琵琶湖ホテル 春のランチイメージ

京都、大阪から気軽にアクセスできる琵琶湖の玄関口、大津の湖畔に佇む琵琶湖ホテル。ホテルからは淡い水色に輝く春の琵琶湖を一面に見渡すことができます。遠くに望む比叡・比良の山並みも柔らかな緑に彩られ、心安らく景色に。和洋3店舗のレストランのおすすめランチとともに、うらかな春のひとときをお楽しみください。

「鉄板焼 おおみ」のランチコース『晴嵐（せいらん）』は春野菜と魚介をまるごと蒸す春らしい一皿をご用意。「日本料理 おおみ」では春の味覚・山菜を滋賀県名物近江牛とともにすきやきに。「レストラン ザ・ガーデン」では春の彩りをテーマにした和・洋・中のピュッフェに、苺などの可愛いスイーツを存分にお楽しみいただけます。

春のおすすめランチ① 鉄板焼 おおみ 『晴嵐』



季節の一皿は「蛤と白身魚のセロファン包み 春キャベツ 竹の子 桜麩」。蒸しあがった包みを開くとふわりと春が香り立ちます。なめらかな「じゃが芋のスープ」、プルプルの食感が魅力の「鉄板で仕上げるだし巻き玉子」など、優しい味のハーモニーを楽しんで。メインはシェフが巧みに焼きあげる牛フィレ肉をご堪能ください。

期間：2024年3月1日（金）～4月30日（火）

料金：¥6,500

春のおすすめランチ② 日本料理 おおみ 『近江牛と山菜すき焼きランチ』



春の息吹が感じられる山菜を、滋賀県が誇る近江牛とともに味わう新メニュー。うるい、薇（ぜんまい）、筍、独活（うど）などの山の恵みを、甘くとろける脂が魅力の近江牛とともに、熱々のすき焼きでお召し上がりください。はしりの「小鮎と海老の天麩羅」など、脇役も充実。

期間：2024年3月1日（金）～4月30日（火）

料金：¥5,500

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/sukiyaki_2024-03-04/

春のおすすめランチ③ レストラン ザ・ガーデン ランチビュッフェ 『彩りプランタンビュッフェ』



みずみずしく優しい味わいの春食材が賑やかに彩るランチビュッフェ。春野菜とエビの組み合わせ、チキンと新じゃがをジェノベーゼソースで楽しむなど様々な冷製メニューのバリエーションや、「春キャベツと桜えびのパスタ」「白身魚のロースト フランセーズ風ソース」など、ほっこり優しい温製メニューがずらり勢ぞろい。苺を使ったデザートのアレンジも春らしいいっぱい。

期間：2024年3月1日（金）～3月15日（金）の平日のみ

料金：大人 ¥3,900 小人（5歳～小学生） ¥2,200

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/printemps-buffet_lunch_2024/

営業概要

■ 営業時間：「日本料理 おおみ」「鉄板焼 おおみ」 11：30～15：00（L.O.14：00）

「レストラン ザ・ガーデン」 平日…12：00～15：00（最終入店 14：00）※90分制

■ 定休日：「日本料理 おおみ」「鉄板焼 おおみ」…水曜日（祝日を除く）

「レストラン ザ・ガーデン」…火曜日（祝日を除く）

※いずれも2024年3月末日まで

■ お問合せ：077-524-1225（レストラン予約／10：00～18：00）

※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&リゾート株式会社 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/>

