

報道関係者各位

2018年2月8日
京阪ホテルズ&リゾート株式会社
琵琶湖ホテル

びわ湖灯り絵巻×映画「曇天に笑う」フード企画

“オロチ天井御膳～天井に笑う～”期間限定で登場

琵琶湖ホテル「天麩羅おおみ」にて2月10日（土）から販売開始

琵琶湖ホテル（所在地：滋賀県大津市浜町、総支配人：荒木昌志）は、2018年2月10日（土）から3月31日（土）までの期間、2階「天麩羅おおみ」にて、滋賀県が舞台の大ヒットコミック実写映画「曇天に笑う」とコラボレーションした「びわ湖灯り絵巻～虹色イルミネーション～」のフード企画として、“オロチ天井御膳～天井に笑う～”を販売いたします。



オロチ天井御膳～天井に笑う～ イメージ

びわこビクターズビューローが主催する、映画公開を記念したコラボレーション企画のフード企画「天井に笑う」に参画し、考案した特別ランチメニューです。食材や味だけでなく、「曇天に笑う」にちなんだビジュアルにもこだわった職人技が光る本メニューは、「曇天に笑う」ファンをはじめ、幅広い客層のお客様にたのしんでいただける自信作です。滋賀県を舞台に繰り広げられる、男たちの命をかけた戦いと熱い絆のストーリーに思いを馳せながら、その世界観を目と舌でご堪能ください。詳細は別紙をご覧ください。

(別紙)

“オロチ天井御膳～天井に笑う～” 詳細

ストーリーに登場する、滋賀県琵琶湖畔の曇神社に住む曇三兄弟の兄弟愛をテーマに、「海のもの」「山のもの」「地のもの」の天麩羅を一つの丼にまとめました。

蒸物と丼を長男、先付を次男、水物を三男に見立て、御膳スタイルでご提供いたします。

提供期間：2018年2月10日(土)～3月31日(土) 11:30～15:00 (L.O.14:00)

提供場所：琵琶湖ホテル2階「天麩羅おおみ」／料金：¥3,500- (消費税・サービス料込)

お品書き：<先付>胡麻豆腐・日野菜・胡瓜・人参 <蒸物>茶碗蒸し・海苔・くこの実

<九種の天麩羅丼>穴子の天麩羅、鰻の炙り・車海老・蟹爪・蓮根・南瓜・青唐

滋賀県産舞茸・近江八幡赤蒟蒻・日野菜

<留椀>赤出汁 <香の物>二種盛合せ <水物>安曇川町特産アドベリーゼリー

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant_menu/orotitendon/

お問い合わせ：TEL.077-524-1225(琵琶湖ホテル レストラン予約 / 9:00～20:00)



【長男】蒸物・丼

メインは、「海・山・地のもの（食材）」を一つの丼にまとめた九種の天麩羅丼です。飾り大根で長男のチョーカー、蒸物のくこの実でオロチの三つ目をイメージしました。

【次男・曇一家】先付

次男が曇家に伝わる宝刀を受け継ぐため、一家の代表と位置付け、日野菜で宝刀、胡麻豆腐で曇家の家紋、胡瓜で長男の武器（鉄扇）を表現しました。

【三男】水物

ピュアで泣き虫の三男が大人になろうとしている様子を、滋賀県産アドベリーの甘酸っぱさで表しました。三男の帽子からインスピレーションを受けた色も特徴的です。

■映画「曇天に笑う」：2018年3月21日（水・祝）公開

人気コミック「曇天に笑う」が遂に映画化！監督は『踊る大捜査線』シリーズ、『垂人』などを手掛けたエンターテインメント作品の名手・本広克行。主演・福士蒼汰をはじめ、個性豊かで旬な若手俳優たちが、今までに見たことのない体当たりの演技に挑戦。仲間や家族の絆を守り、自らの使命を貫く姿を力強く演じきった。サカナクションのアップーな主題歌も世界観を鮮やかに彩り、観客も思わず胸が熱くなる最強のエンターテインメント作品がここに誕生する！

©2018映画「曇天に笑う」製作委員会©唐々煙ノマッグガーデン

URL：<https://www.donten-movie.jp>

※出典：映画「曇天に笑う」公式サイト



■映画「曇天に笑う」コラボレーション企画

「びわ湖灯り絵巻～虹色イルミネーション～」が、映画「曇天に笑う」とコラボレーションし、開催されます。

開催期間：2018年2月10日（土）～2月14日（水）

主催：公益社団法人びわこデジタルズビューロー



また、同時期に映画「曇天に笑う」×滋賀 特別展&スタンプラリーも開催されます。

開催期間：2018年2月10日（土）～2月28日（水）

主催：滋賀ロケーションオフィス

運営：株式会社エフエム滋賀



※イベントの詳細情報はWEB（右記QRコード）にてご覧ください。

■琵琶湖ホテル「天麩羅お好み」

2016年7月にオープンした、揚げたての天麩羅がたのしめる割烹カウンター。「温湖知新」をコンセプトに、伝統的な和の技術と創意を尽くして、新たな味覚や発見、食のたのしみをご提案します。海の幸、山の幸等四季の恵みを、こだわりの油と衣、臨場感と共にお召し上がりください。

※本企画は特別メニューにつき、ホール席でご用意いたします。



以上

※リリースに掲載している写真はすべてイメージです。※材料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 琵琶湖ホテル企画部/大林

TEL：077-524-0016 FAX：077-524-8318

Email：obayashi-r@keihanhotels-resorts.co.jp

