

【琵琶湖ホテル】2023年の新作ケーキを発売 新しい伝統をつくる定番ケーキ&琵琶湖の四季を伝えるシーズンケーキ

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2023年1月7日（土）から、2階「カフェ ベルラーゴ」のイトインおよびテイクアウトで新作のケーキを順次発売いたします。

1月7日（土）から登場する第一弾は、琵琶湖ホテルが長年にわたって大切にしているテーマ“リスペクトローカル”を象徴する一品として、滋賀県産食材のおいしさを集めて作った「チーズケーキ」。琵琶湖ホテルを代表するケーキを作ることを目標に、パティシエとサービススタッフが議論と試作を重ねて生まれたケーキです。通年でお楽しみいただいている「フルーツショート」や「モンブラン」などの定番ケーキメニューに、琵琶湖ホテルの新たな伝統を担う“シグネチャーケーキ”として加わります。

また、琵琶湖を取り巻く季節の移り変わりを表現した期間限定スイーツの“シーズンケーキ”シリーズは、2月1日（水）より販売開始。春先の暖かなひだまりを思わせる「カラン」と「たんぼぼ」の2種を皮切りに、今後も琵琶湖や里山の四季の移ろいを感じていただける琵琶湖ホテルのオリジナルケーキをお届けしてまいります。



琵琶湖ホテルの定番ケーキたち（イメージ）

1. 定番ケーキ 新作メニュー

◇販売期間：2023年1月7日（土）～通年

◇販売価格：イトイン 780 円、テイクアウト 700 円



◆チーズケーキ

シンプルな見た目ながら、山田牧場（甲賀市）の乳製品や、九重味噌（大津市）の白味噌、滋賀県産の米粉や甘酒、塩麴など地元の素材の味わいをぎゅっと凝縮したバイクドとレアの2層のチーズケーキ。アクセントとして爽やかなライムの香りをきかせました。

2. 早春のシーズンケーキ メニュー

◇販売期間：2023年2月1日（水）～3月31日（金）

◇販売価格：イトイン 870 円、テイクアウト 780 円



◆カラン

「カラン」とはフランス語で「ぬくもり」「愛らしい」などの意味。つややかにグラサージュされた桜のムースの中には、はちみつと酒かすのムースの層が隠れています。土台のダコワーズやクリームにも桜の香りをちりばめました。優しい色とふんわりとした舌触りとともに、一足早い春の訪れを感じさせます。



◆たんぼぼ

里山にいち早く春を告げるたんぼぼをモチーフにしたケーキ。可愛い花びらは、金柑のバタークリームで仕上げられています。紅茶風味のダイヤモンドにローズマリーの香りをまとったミルクムースをのせて、金柑のコンフィをひそませました。暖かな太陽の光が感じられるようなケーキです。

【予告】 春のシーズンケーキ 3月1日（水）から販売予定



今後も、四季折々の色彩や琵琶湖を取り巻く自然をモチーフに、滋賀県産の素材を様々なアレンジした、当ホテルならではのオリジナルケーキをシーズンごとに発売してまいります。

琵琶湖ホテルからお送りする季節の便りのような新作ケーキにご期待ください。

3. 「カフェ ベルラゴ」 営業概要

営業時間：イートイン 11：00～20：30（L.O. 20：00）

テイクアウト 11：00～20：30

お問合せ：077-524-1225

（レストラン予約／10：00～18：00）



詳細 URL：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/cafe-bellago/>

新型コロナウイルス感染症に関する取り組み

詳しくは琵琶湖ホテルホームページをご確認ください。

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

※掲載料金につき、イートイン料金は消費税およびサービス料 10%を、テイクアウト料金は消費税を含みます。

※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/>

