

【琵琶湖ホテル】鉄板焼&日本料理 夏のランチメニュー 3選
関西を代表する美食の鰻と日本の夏を彩る鰻
かるたの聖地・大津ならではの『百人一首ランチ』も夏の歌をテーマに

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、2023年6月から8月までの期間、2階「鉄板焼 おおみ」および「日本料理 おおみ」にて、夏のランチメニューを提供します。



湖水浴やウォータースポーツなどレジャーを楽しむ人々で活気あふれる夏の琵琶湖。琵琶湖ホテルは京都から電車で約10分の近さでありながら、夏の青空の下で光り輝く湖を一望できる好立地にあります。

館内のレストランでは夏の味覚を楽しむランチが続々登場。「鉄板焼 おおみ」では関西を代表する夏の味、鰻（はも）を鉄板焼でおしゃれにアレンジ。「日本料理 おおみ」では日本の夏を彩る定番食材・鰻を滋賀県産のお米とともにご堪能いただけます。また、かるたの聖地・大津ならではの『百人一首ランチ』シリーズを、夏の歌を題材にした献立でお届けします。

夏のおすすめランチ① 鉄板焼 おおみ『晴嵐（せいらん）』 関西の夏の味・鰻をおしゃれに


晴嵐（せいらん）

鉄板焼コースの夏を感じられる一皿は「鰻と鱸（すずき）の鉄板焼き」。京料理のイメージが強い鰻を料理長がおしゃれなメニューにアレンジ。みずみずしいアスパラを鰻で巻いて彩り良く。皮はカリッと身はふんわりと焼き上げ、梅肉の酸味がほどよいアクセントに。夏に脂ののる鱸のソテーも添えて。牛フィレ肉の鉄板焼と W メインでお楽しみください。

料金：¥6,500

提供期間：7月1日（土）～8月31日（木）

夏のおすすめランチ② 日本料理 おおみ『鰻重御膳』夏の主役・鰻を滋賀県産の棚田米で堪能



鰻重御膳

“土用の丑の日”のイメージで、夏のご馳走の代表格である鰻。料理長こだわりの絶妙な柔らかさに焼き上げています。ご飯は比叡・比良の清らかな水に生まれ、もっちりとして深い甘味が感じられる滋賀県産の棚田米。堪えられない暑さの中でも、甘辛いタレの味と香りに食が進みます。

料金： ¥4,500

提供期間：7月1日（土）～8月31日（木）

夏のおすすめランチ③ 日本料理 おおみ『百人一首ランチ』百人一首の夏の歌をイメージ



百人一首ランチ

太刀魚や鯛の白と若桃や枝豆の緑の対比で、持統天皇作『春過ぎて夏来にけらし白妙の…』の歌の風景を表現。権中納言定家の『…焼くや藻塩の身も焦がれつつ』にちなみ、「烏賊の磯辺揚げ」を海のうま味を感じる藻塩でどうぞ。サクサクとした「手長海老素揚げ」で琵琶湖の恵みも楽しんで。甘味は叶匠壽庵の『おも歌留多』で雅に締めくります。

料金： ¥3,900

提供期間：6月1日（木）～8月31日（木）

◆琵琶湖の恵み テナガエビ◆

“琵琶湖八珍”に選ばれているスジエビが有名ですが、近江の食文化の中で親しまれているもうひとつの美味しいエビがテナガエビです。

その名の通りオスの長い手が特徴で、加熱後のきれいな赤色と、

比較的大きく食べ応えがあることが魅力です。「エビタツベ」という筒状の

仕掛け罟を千個以上も沈める独特の漁法が古くから受け継がれています。 画像：（公社）びわこビジターズビューロー



営業概要

営業時間：ランチ 11：30～15：00（L.O.14：00）※水曜日定休（祝日を除く）

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

「鉄板焼 おおみ」詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/oomi_t/

「日本料理 おおみ」詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/oomi_j/

※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：077-524-1214

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

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

