

**琵琶湖ホテルのディナービュッフェ
非接触サービス導入でより安全・安心・便利なスタイルに
2021年7月14日（水）スタート**

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、2021年7月14日（水）から、レストラン ザ・ガーデンのディナー営業に配膳・運搬ロボット Servi(サービィ)とセルフオーダーシステム ORDER beEAT を導入し、着席スタイルのオーダービュッフェサービスをスタートいたします。

コロナ禍において、元来ホテルが得意としていたビュッフェ形式や、スタッフによる丁寧な接客が、必ずしも最良とは受け止められないシーンが出現しました。ザ・ガーデンでは2020年から、間隔を広げた席配置、飛沫防止アクリル板の設置、定期的な換気・消毒の実施、個々盛りのお料理提供などの基本的なコロナ対策に取り組んでまいりましたが、今回新たに、ディナー営業に配膳ロボットとセルフオーダーシステムを導入し、人的接触機会を減らし、着席のままでゆったりとビュッフェを楽しんでいただけるようになりました。

琵琶湖ホテルではアフターコロナを見据えて、従来のホテル接客の良い面はそのまましつつ、最新の技術を取り入れ、お客様により快適にご利用いただけるスタイルへと、サービス向上を目指してまいります。



ロボットによる配膳（イメージ）

1. 配膳・運搬ロボット Servi

料理の配膳・下膳は配膳・運搬ロボット Servi（ソフトバンクロボティクス社製）にお任せ。お客様への人的接触の機会を減らし、安心してお食事をお楽しみいただけます。

レストランスタッフは専門知識をいかし、お客様からの様々なご要望にスピーディーかつきめ細やかにお応えするべく、接客に集中します。配膳ロボット導入により、スタッフは人間ならではのホスピタリティを最大限に発揮することを目指します。

「Servi」の名称、ロゴはソフトバンクロボティクスの登録商標です。

2. セルフオーダーシステム ORDER beEAT

常設のビュッフェコーナーにずらりと並んだ料理は魅力的ではありますが、行列による密の発生などの問題をはらんでいました。

今回、ORDER beEAT（セイコーソリューションズ社製）を採用することにより、お客様ご自身のスマートフォンをメニュー兼オーダー端末としてお使いいただけるようになります。お席に着いたままで、お好みのメニューを食べたい分だけ、気兼ねなくご注文いただけます。

3. レストラン ザ・ガーデン デイナー・ビュッフェ 概要



レストラン ザ・ガーデン 店舗

琵琶湖ホテルの2階にあるレストラン ザ・ガーデンは、大きな窓から琵琶湖の眺望が楽しめ、ビュッフェ形式での朝食とディナーを提供しています。和洋折衷の季節により変化するメニューで、老若男女幅広いお客様に親しまれています。滋賀県産の食材を積極的に取り入れ、現代的なメニューにアレンジしてご提案することにより、地産地消や環境保全を促進する『里山の食彩プロジェクト』にも力を入れています。

◇営業：17:00～21:30（最終入店 20:00）120分制 ※隔週火曜日定休

◇料金：大人 7,000円 小人（5歳～小学生）3,500円 ※消費税・サービス料を含む

◇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_list/garden/

4. 琵琶湖ホテル全館の新型コロナウイルス感染症に関する取り組み

【新しい生活様式の中のホテルライフ お客様の安全・安心のために～STAY at HOTEL～】

お客様の健康と安全を第一に考え、お客様に安心してご利用いただけるよう、「琵琶湖ホテル 安全・安心基本ポリシー」に基づき、営業をしております。

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

＜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 営業企画部マーケティング課／藤谷・矢野
TEL : 077-524-0016 FAX : 077-524-8318
Email : bh_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp

※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。

