

【琵琶湖ホテル】 レストラン ザ・ガーデンのオーダービュッフェ**“夏のスタミナ&スパイスフェア”****スパイシーな肉料理を滋賀食材とともに**

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、2022年6月5日（日）から9月4日（日）まで、「レストラン ザ・ガーデン」にて“夏のスタミナ&スパイスフェア”を販売します。今回は、香り豊かでスパイシーな味付けが食欲をそそる様々な肉料理を、琵琶湖ホテルがお勧めする滋賀県産食材を使ったメニューの数々とともに楽しみください。



オーダーディナービュッフェ（イメージ）

琵琶湖ホテルが大切にしているテーマ“リスペクトローカル”に沿って様々な滋賀県産食材を使用し、最初に皆様にお出しするプレートに加え、和・洋・中のビュッフェメニューをディナーでは40種類以上、ランチでは25種類以上取り揃えました。「ハンバーグ」や「とろり卵のオムライス」等のお子様に人気のメニューを盛り合わせた「お子様プレート」をはじめとするキッズメニューに、「アドベリーパンナコッタ」や「フルーツゼリー」等、ひんやり甘く色とりどりのデザートも充実し、ファミリーでのお出かけにお勧めしたい品揃えです。

「レストラン ザ・ガーデン」では配膳ロボットとセルフオーダーシステムを活用し、お席に座ったままでお好みの料理をお好きなだけオーダーしていただける着席オーダービュッフェ形式を採用しています。お客様がビュッフェ台へ料理を取りに行く必要をなくしたことで、ゆったりと快適にご利用いただけるサービスを目指しています。

1. スパイスを効かせた肉料理が主役のディナー



「仔羊のロースト タップナード添え」、「ポークスペアリブ ポリネシアン風」、「牛肉のパイ包み焼き」、「タンダリーチキン」等、暑い季節を元気に乗り切れそうな肉料理がそろい踏み。一方、滋賀県産食材を活用したメニューでは、「バームクーヘン豚の冷製しゃぶしゃぶ」、「大マスのたたき 土佐風」等さっぱりしたものへのご要望にもお応えします。また、大津市仰木地区の棚田で生産されたお米を炊き上げたふっくらつやつやのご飯は琵琶湖ホテルの定番です。

2. 爽やかな前菜プレートで始まるヘルシーランチ



「滋賀県産野菜入りリーフサラダ」に「九重味噌商店の味噌を使ったラタトゥイユ」、「滋賀県産漬物のキッシュ 萩の露の酒粕とクリームチーズ」、「乳酸発酵したお米“シュワルト”とシュリンプのカクテル」等の地元の発酵食品を活かしたメニューを盛り合わせたヘルシーな前菜プレートでお出迎え。スパイスの風味が食欲をそそる肉料理をメインに、「冷製ビシソワーズ」等のスープや単品を組み合わせ、お好みのランチをデザインしてお楽しみいただけます。

3. 着席スタイルのオーダービュッフェ



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くセルフオーダーシステム“ORDER beEAT”により、着席したままお好きな料理を何度でもご注文いただけます。行列による密の発生を回避し、作り置き料理による食品ロスの削減にも努めています。また、料理の配膳・下膳に配膳・運搬ロボット“Servi”（ソフトバンクロボティクス社製）を活用することで、お客様への人的接触の機会を減らす工夫を行っています。

4. レストラン ザ・ガーデン



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や比叡・比良の山々の雄大な景色を眺めながら、オーダービュッフェ形式のお食事をお楽しみいただけるレストラン。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。滋賀県産の食材や伝統的な食品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。

5. レストラン ザ・ガーデン “夏のスタミナ&スパイスフェア”概要

期 間：2022年6月5日（日）～9月4日（日）

時 間：〈ディナー〉 平日…17:00～21:30（最終入店 20:00）

土日祝日および繁忙日…二部制 17:00～、19:30～（各回 120分）

〈ランチ〉 平日…12:00～15:00（最終入店 14:00）

土日祝日…二部制 11:30～、13:30～（各回 90分）

場 所：琵琶湖ホテル 2階「レストラン ザ・ガーデン」

料 金：〈ディナー〉 大人 ¥7,000 小人（5歳～小学生）¥3,500

※8月1日（月）～21日（日）大人 ¥8,000 小人（5歳～小学生）¥4,000

〈ランチ〉 大人 ¥3,200 小人（5歳～小学生）¥1,600

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：

〈ディナー〉 https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant_menu/dinner_garden2022_6-8/

〈ランチ〉 https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant_menu/lunch_garden2022_6-8/

琵琶湖ホテル開業 88 周年

琵琶湖ホテルは 2022 年 10 月に開業 88 周年を迎えるにあたり、

お客様への「感謝」と「未来」をテーマに、様々なイベントや企画を実施してまいります。

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/88th_anniversary/



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/

※表示の料金は全て消費税およびサービス料 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 営業企画部マーケティング課

TEL：077-524-0016 FAX：077-524-8318

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

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

