

【琵琶湖ホテル】“琵琶湖八珍”を一度に味わえる
ビワマスやスジエビなど琵琶湖の幸を取り入れたランチ
「リスペクトローカル 琵琶湖八珍」を販売

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3月25日（土）から4月30日（日）までの期間、2階「日本料理 おおみ」にて琵琶湖の特徴的な8種類の魚介類、“琵琶湖八珍”を取り入れた「リスペクトローカル 琵琶湖八珍」を販売します。

“琵琶湖八珍”とは、2013（平成 25）年に県立安土城考古博物館が来場者への湖魚料理人気アンケートを基に供給量などを考慮して選定したもので、ビワマス、コアユ、ハス、ホンモロコ、ニゴロブナ、スジエビ、ゴリ、イサザの8種類を表します。また、これらの頭文字を合わせると、「琵琶湖はほんにすごい」となります。琵琶湖の魚の美味しさを伝えられる象徴的なメニューをご用意しました。

琵琶湖ホテルが大切にしているテーマである“リスペクトローカル”から生まれた本メニュー。滋賀の食材をお召し上がりいただくことで、地元の生産者を応援し、滋賀の魅力をお客様に知っていただく機会となればと考えています。



日本料理 おおみ 「リスペクトローカル 琵琶湖八珍」(イメージ)

1. 「日本料理 おおみ」リスペクトローカル 琵琶湖八珍



『琵琶湖八珍』（イメージ）

箱膳や造り、揚物など計 5 品の会席ランチ。

箱膳には、ハスとホンモロコを使用。コイ科のハスは淡泊で上品な白身を田楽で。コイ科の中でも特に美味しいといわれるホンモロコは甘露煮でいただきます。そのほか近江牛のしぐれ煮や比叡ゆば、赤蒟蒻などの滋賀のめぐみをふんだんに詰め合わせました。

造りは、サケ科のビワマスをアスパラガスや菜の花など、彩り豊かな春野菜とともに瞬間スモークで。柔らかく脂ののったビワマスに燻製の香ばしい香りがアクセントとなり、食欲をそそります。

スジエビ、コアユ、イサザは揚げ物に。エビの旨味がぎゅっと詰まったスジエビのかき揚げ、ほろ苦さがあとをひく美味しさのコアユ天麩羅、旨味たっぷりで味わい深い小さなハゼの仲間であるイサザの唐揚げの三種をご用意。それぞれの魚介が持つ個性豊かな味わいの違いをお愉しみいただけます。

締め近江茶漬は天然のニゴロブナを使った自家製鮎ずしとゴリの稚魚のウロリ、ビワマスをつッピング。滋賀の特産品である近江茶をかけてお召し上がりください。お米は滋賀県産の棚田米を使用。滋賀尽くしのお茶漬をご堪能ください。

2. 海と日本プロジェクト in 滋賀県

次世代へ海を引き継ぐために、海を介して人と人がつながる“日本財団「海と日本プロジェクト」”とのコラボレーションメニューとして販売します。琵琶湖のめぐみをおいしくいただくことで滋賀県の「湖（うみ）」を大切にしたいという思いを込めました。湖を守ることは海を守ることに繋がると考えています。

日本財団「海と日本プロジェクト」

さまざまなかたちで日本人の暮らしを支え、時に心の安らぎやワクワク、ひらめきを与えてくれる海。そんな海で進行している環境の悪化などの現状を、子どもたちをはじめ全国の人が「自分ごと」としてとらえ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げていくため、オールジャパンで推進するプロジェクトです。

日本財団「海と日本プロジェクト」詳細 URL : <https://uminohi.jp/project/>



3. 「リスペクトローカル 琵琶湖八珍」販売概要

期間：2023年3月25日（土）～4月30日（日）

※水曜日定休（祝日を除く）

時間：ランチ11：30～15：00（L.O.14：00）

料金：¥5,500

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/menu/biwako_hacchin_2023_4/



〈関連情報〉

「鉄板焼 おおみ」の『晴嵐』



『晴嵐』（イメージ）

ライブ感が楽しい鉄板焼コース。ランチ限定の『晴嵐』は、春に旬を迎える食材を活かした「鯛と春野菜の鉄板焼 白味噌と木の芽のソース」や「蛤と春キャベツのスープ」を。

期間：2023年4月1日（土）～5月31日（水）

※水曜日定休（祝日を除く）

料金：¥6,500

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/seiran2023_4/

◆◆かるたの聖地、大津ならではのおもてなし 百人一首メニュー◆◆

「日本料理 おおみ」の『百人一首ランチ』



『百人一首ランチ』（イメージ）

2022年春から四季替わりで販売している百人一首の雅な世界をイメージした『百人一首ランチ』。春の歌の世界を感じる献立をご用意。甘味は大津市にある「叶 匠壽庵（かのう しょうじゅあん）」による『あも歌留多』をお召し上がりいただけます。

期間：2023年5月31日（水）まで

料金：¥3,900

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/harunoutage_2023_4/

「バー ベルラーゴ」の『百人一首カクテル』



『心も知らず』（イメージ）

『心も知らず』

「人はいさ 心も知らず ふるさとは 花ぞ昔の 香（か）ににほひける」【紀貫之】

『あなたは、さてどうでしょうね。他人の心は分からないけれど、昔なじみのこの里では梅の花だけがかつとと同じいい香りをただよわせていますよ』

懐かしい里の香りを梅酒、紫蘇リキュールなどで表現。梅と紫蘇の風味が調和した心地よい酸味と上品な甘さをお愉しみください。



『滝の音』（イメージ）

『滝の音』

「滝の音は 絶えて久しく なりぬれど 名こそ流れて
なほ聞こえけれ」【大納言公任】

『滝の流れる水音は、聞こえなくなってからもうずいぶん
になるけれどもその名声だけは流れ伝わって、今でも
人々の口から聞こえていることだよ。』

かつて流れていたという滝を青いリキュールでイメージ。リ
ングのスッキリしたさわやかな味わい。

期間：2023年3月5日（日）～6月4日（日）

料金：『心も知らず』 ¥2,000 『滝の音』 ¥1,800

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/hyakuninissyuu_202212-2023_3-6/

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/

※リリースに掲載している写真はすべてイメージです。

※掲載料金はすべて消費税・サービス料 10%込み。

※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 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/>

