

【琵琶湖ホテル】晩秋のあったかランチメニューを販売開始 出汁と具材をお好みで選べる鍋や近江牛ビーフシチュー

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11月2日（木）から、2階「日本料理 おおみ」および「鉄板焼 おおみ」にて、ほっこりと心身を温める晩秋のランチメニューを提供します。高く澄み渡る青空を映す琵琶湖が格別の美しさを見せる秋。大津エリアには三井寺、石山寺、西教寺など紅葉の美しさでも知られる名刹が多数。紅葉狩りとあったかランチで深まる秋を満喫していただけます。



鉄板焼ランチコース『晴嵐』（イメージ）

晩秋のおすすめランチメニュー① 日本料理 おおみ 『選べる鍋ランチ』



メインのお鍋は、2種類の具材（海鮮・国産豚肉）と3種類の出汁（柚子みぞれ・味噌・自家製鮎すし飯）から、お好みの組み合わせを選んでいただける楽しいランチ。料理長のオススメは、滋賀県の郷土料理「鮎すし」の飯（いい）を使用した旨味と酸味が絶妙な出汁で、豚肉をさっぱりといただく組み合わせ。

料金：¥5,500

晩秋のおすすめランチメニュー② 鉄板焼 おおみ『晴嵐（せいらん）』



ランチ限定のおトクなコース。鉄板の上でくるくと卵を巻く技が楽しめる「鉄板で仕上げるだし巻き玉子」や、クリアでほっとする味わいの「鶏と蕪のスープ」でスタート。メインの「近江牛ビーフシチュー バケット添え」はとろとろに煮込まれた近江牛のこっくりと深い味わいが楽しめます。さらに、目の前で焼き上げられた牛フィレ肉の鉄板焼で、充実の食べ応え。

料金： ¥6,500

販売概要

提供期間：2023年11月2日（木）～12月31日（日）

提供時間：11：30～15：00（L.O.14：00）

ご予約・お問合せ：077-524-1225（琵琶湖ホテル レストラン予約／10：00～18：00）

◆選べる鍋ランチ

提供場所：琵琶湖ホテル 2階「日本料理 おおみ」

※水曜定休（11月22日を除く）

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/nabe_lunch_2023/



◆晴嵐

提供場所：琵琶湖ホテル 2階「鉄板焼 おおみ」

※水曜定休（11月22日を除く）

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/seiran_2023_11-12/



※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：077-524-8318

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

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

