

【琵琶湖ホテル】

暑い夏を乗り切る人気の夏ランチ

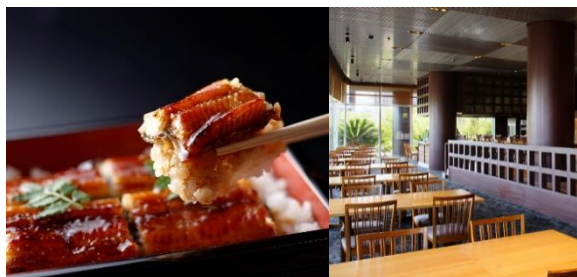
“鰻重”や“近江牛&鰻をWメインで楽しむ鉄板焼”

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、2024年7月1日（月）から8月31日（土）までの期間、2階「日本料理 おおみ」および「鉄板焼 おおみ」にて、夏のランチメニューを提供します。

「日本料理 おおみ」では、毎年的人气メニュー・夏定番のスタミナ食材＜国産鰻＞がメインの『鰻重会席ランチ』を、「鉄板焼 おおみ」では、滋賀県が誇るブランド牛＜近江牛＞のロース肉と、旬を迎える鰻がダブルメインで楽しめるランチ『晴嵐（せいらん）』をご用意しました。



琵琶湖ホテル 夏のランチイメージ

夏のおすすめランチ①「日本料理 おおみ」『鰻重会席ランチ』

季節ごとに旬の食材を使い、見た目の鮮やかさにもこだわった料理が自慢の「日本料理 おおみ」。夏は、スタミナ食材の代表格である国産鰻を、ふっくらと炊き上がった滋賀県産棚田米にのせた鰻重を。タレの香りが食欲をそそります。お造りや茶碗蒸し、天麩羅、肝吸いもついて、ボリューム満点。お腹も心も満たされるランチです。

料金：¥6,500

時間：11：30～15：00（L.O.14：00）

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/unagi_2024-2/

夏のおすすめランチ②「鉄板焼 おおみ」ランチ『晴嵐』



目の前で食材を焼き上げるライブ感が楽しい「鉄板焼 おおみ」。ランチメニュー『晴嵐』は、アツアツでふわふわ食感が楽しい「鉄板で仕上げるだし巻き玉子」に、涼を感じる玉蜀黍の冷製スープを。メインは、滋賀県が誇るブランド牛「近江牛」のロースと鰯をダブルメインで。

料金： ¥6,500

時間： 11：30～15：00（L.O.14：00）

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/seiran2024_7-8/

食後のデザートに！暑い夏のかき氷対決～あなたは<紫式部>派？それとも<清少納言>派？～



大河ドラマ「光る君へ」の登場人物である<紫式部>と<清少納言>をそれぞれイメージしたかき氷を販売します。同じ平安時代に女房として宮仕えした紫式部と清少納言、対照的な2人の性格や作風をかき氷で表現しました。

料金：各 ¥1,200（ドリンク付き ¥1,600）

期間：2024年6月18日(火)～8月31日(土)※8/8を除く

場所：2階「カフェ ベルレーゴ」

時間：14：00～17：00

詳細 URL：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/kakigori2024/>

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

※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/>

