

【琵琶湖ホテル】

お客様の目の前で焼き上げるライブ感が魅力
滋賀県が誇る【近江牛】を愉しむ鉄板焼

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）の2階にある「鉄板焼 おおみ」では、滋賀県食材の代表格[近江牛]など、カウンターで出来立てを楽しむ鉄板焼コースをご用意しております。



「鉄板焼 おおみ」店内・料理イメージ

滋賀県が誇る[近江牛]は、豊かな自然環境と水に恵まれた滋賀県内にて最も長く飼育された黒毛和種で、霜降り度合いの高さが特徴。芳醇な香りとやわらかさをもち、口に入れたとたんに広がるとろけるようなおいしさは、一度食べたら忘れられない味です。「鉄板焼 おおみ」にて[近江牛]の美味しさをご堪能くださいませ。

鉄板焼コース【落雁】25,000円（※前日まで要予約）

9/1～のメニュー

- ・近江牛比叡湯葉巻き 箱庭サラダ仕立て
- ・近江牛ロールキャベツ セロファン包み 和風餡
- ・季節の焼野菜
- ・オマール海老と帆立の鉄板焼 二種のソース
- ・近江牛フィレ肉 80g または 近江牛ロース肉 100g
- ・ガーリックライス または 季節の釜ご飯 香の物 赤出汁
- ・太田牧場の牛乳を使ったアイスクリーム 果物
- ・珈琲または紅茶



『落雁』25,000円イメージ

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/rakugan>

「鉄板焼 おおみ」 (琵琶湖ホテル 2F) 店舗概要

- ◆料金：
(ランチ) 帰帆 5,000円、晴嵐 6,500円、夕照 8,500円
(ディナー) 秋月 11,000円、夜雨 15,000円、晩鐘 18,000円
落雁 25,000円、暮雪 35,000円
※落雁は前日まで、暮雪は3日前までの要予約
- ◆座席数：カウンター17席
- ◆営業時間：11:30～15:00 (L.O 14:00)
17:00～21:00 (L.O 20:00)

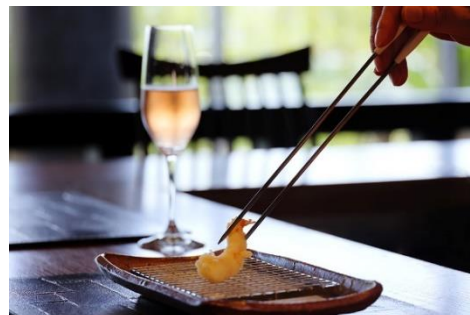


詳しくはこちら▶ https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/oomi_t/

「天麩羅 おおみ」 (琵琶湖ホテル 2F) 店舗概要

魚介や滋賀県産の食材など、お客様の目の前で揚げる天麩羅をご提供。
料理人との会話やパフォーマンスもお楽しみください。

- ◆料金：
(ランチ) 佳景 8,000円、湖月 14,000円
(ディナー) 湖月 14,000円
- ◆座席数：カウンター8席
- ◆営業時間：11:30～15:00 (L.O 14:00)
17:00～21:00 (L.O 20:00)



詳しくはこちら▶ https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/oomi_tp/

「鉄板焼 おおみ」・「天麩羅 おおみ」

ご予約・お問合せは TEL077-524-1225 (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&リゾーツ株式会社 琵琶湖ホテル セールス&マーケティング部

TEL : 077-524-0016 FAX : 077-524-8318

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

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

