

【琵琶湖ホテル】リスペクトローカル「湖国万福会席料理」宿泊プラン

滋賀県「ご当地サステナブルグルメ開発（湖魚×野菜）事業」に参画

琵琶湖八珍・近江牛など滋賀の美食を網羅した特別会席の夕食つき宿泊プランを発売

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）では、琵琶湖を代表する8つの恵み『琵琶湖八珍』や、琵琶湖の環境保全に配慮したサステナブルなグルメなどをプラン専用の夕食で一度に楽しんでいただける **リスペクトローカル「湖国万福会席料理」宿泊プラン** を発売しました。窓一面に琵琶湖が広がる全室レイクビューの客室と、湖国の味が詰まった玉手箱のような「湖国万福会席料理」が、滋賀旅の思い出の1ページを創ります。初めて琵琶湖を訪れる方にもぜひお勧めしたい宿泊プランです。3月1日（金）のご宿泊分より予約を承ります。



「湖国万福会席料理」イメージ

「湖国万福会席料理」にこめた想い



滋賀県を訪れる多くの方が楽しみにされる近江牛はもちろん、琵琶湖を代表するおいしい魚介類『琵琶湖八珍』を全てメニューに取り入れて、琵琶湖ホテルでの夕食で湖国の味を一度に満喫していただけるよう知恵を絞りました。また、琵琶湖の環境保全に貢献するという視点から、捨てられることも多い鮒ずしの“飯（いい）”を出汁に活用したオリジナル料理「びわこ鍋」や、琵琶湖周辺の里山で生産される棚田米もメニューに取り入れています。地域の漁師さんや生産者さん、観光業者としてのホテル、皆が幸せになれる地産地消のあり方を目指すとともに、湖国の“よろずのめぐみ”でお客様にお腹も心も“まんぷく”になっていただきたいとの想いから「湖国万福会席料理」と名付けました。 「日本料理 おおみ」 料理長 安積 英行

「湖国万福会席料理」で楽しめる滋賀の味



箱膳

前菜としてご賞味いただく『琵琶湖八珍』は4種類。ホテルで漬けた「自家製鮒ずし」を筆頭に、滋賀県ならではの味を彩り豊かに盛り付けました。「琵琶鱒の南蛮漬」は油で揚げず、フレンチの手法も取り入れ柔らかく仕上げました。「ハス田楽焼き」「もろこ甘露煮」は、近江で古くから親しまれてきた伝統の味わいです。



揚物・留椀

かき揚げにしたすじ海老、天麩羅の小鮎、唐揚げのイサザはいずれも『琵琶湖八珍』に数えられます。身近な小魚をまるごと美味しくいただく地域の食文化を、「日本料理 おおみ」の料理人が洗練されたスタイルでご提供します。地元ではお馴染みの味、旨味たっぷりの「滋賀県産しじみの赤出汁」も湖の恵みです。



びわこ鍋

滋賀県独特のグルメとして有名な「鮒ずし」。地元の食べ方にヒントを得て、漬床である“飯”を出汁に再利用。食品廃棄を抑制するサステナブルグルメメニューです。“飯”のチーズのような風味と豚肉の相性は抜群。この“飯”も、つややかに炊き上げたご飯も高島産の棚田米を使用しており、琵琶湖を囲む里山環境の保全に寄与します。

お献立

箱膳	自家製鮒ずし 琵琶鱒の南蛮漬 比叡ゆばと鱒いくら 丁子麩酢味噌和え ハス田楽焼き 海老豆 赤蒟蒻煮 もろこ甘露煮
造り	滋賀県産大鱒の昆布めと季節野菜の瞬間スモーク エディブルフラワー レモン
揚物	すじ海老かき揚げ 小鮎の天麩羅 イサザ唐揚げ 青唐 朝宮抹茶塩
強肴	近江牛山葵焼き 添え野菜 にんにく醤油
小鍋	びわこ鍋 国産豚ロース 豚バラ 鍋野菜
食事	高島産棚田米こしひかり 日野菜漬け 長等漬け うろり佃煮
留椀	琵琶湖産しじみの赤出汁
水物	果物

※下線付が『琵琶湖八珍』で、2013年に選定された、琵琶湖の魚の中から特に味がよく人気の高い8種。

「湖国万福会席料理」では全ての種類をお召し上がりいただけます。

湖魚×滋賀県野菜『びわ湖魚グルメ』開発について

2022年7月に「森・里・湖（うみ）に育まれる漁業と農業が織りなす琵琶湖システム」が世界農業遺産に認定されたことをきっかけに、多くの方にこの「琵琶湖システム」を知っていただくため、2023年に滋賀県全体で生産者と地域事業者とが共同で、琵琶湖を守る持続可能（サステナブル）なご当地グルメ開発を行いました。

琵琶湖で獲れた「湖魚」と滋賀県産農産物を使用すること、季節の食材を取り入れながら一年を通じて提供できること、の2点を条件として、滋賀県農政水産部と株式会社リクルートじゃらんリサーチセンターの指導による商品開発ワークショップを複数回実施。琵琶湖ホテルを含む30の事業者が参画し、2024年2月7日にそれぞれの事業者の開発メニューが公開されました。



詳細 URL : <https://www.pref.shiga.lg.jp/biwako-system/news/335778.html>

『びわ湖魚グルメ』リスペクトローカル「湖国万福会席料理」宿泊プラン 販売概要

期間： 2024年3月1日（金）ご宿泊分～ 通年

※ 2日前までの要予約

※ 除外日：びわ湖大花火大会開催日、年末年始、お盆等

料金： 1泊夕朝食付き（お1名様あたり、サービス料・消費税込、入湯税別途）

2名1室 27,500円～、3名1室 25,300円～、4名1室 24,200円～

お問合せ：077-524-1255（琵琶湖ホテル 宿泊予約／10：00～18：00）

詳細 URL : <https://go-keihanhotelgroup.reservation.jp/ja/hotels/keihan-biwako/plans/10126322>

※ リリースに掲載している写真はすべてイメージです。

※ 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&リゾーツ株式会社 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/>

