

琵琶湖の宝、琵琶湖八珍にめざめる旅。

五感を解放し至福の時を過ごす。



日本最大の湖である琵琶湖。

緑豊かな山々と田園風景に囲まれ、  
四季の変化に応じた美しい姿で人々を魅了しています。

悠々と水をたたえるその場所は、  
豊かな食の宝庫でもあります。

琵琶湖八珍が生まれ、育まれた湖を眺めながら、  
4つのホテルの料理人たちによって、  
新たに創り出される逸品をぜひお楽しみください。



琵琶湖には様々は原風景と恵みがある。

それらを思う存分、体感する至福の旅。



高島市 ~湖岸から琵琶湖を望む~

奥琵琶湖マキノグランドパークホテル



長浜市 ~船と琵琶湖を望む~

北ビワコホテルグライエ



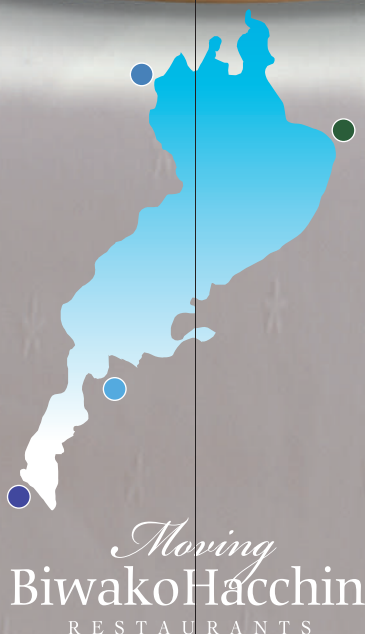
大津市 ~街中から琵琶湖を望む~

琵琶湖ホテル



守山市 ~大橋と琵琶湖を望む~

セトレマリーナびわ湖



Moving  
Biwako Hacchin  
RESTAURANTS

高島市 ～湖岸から琵琶湖を望む～

奥琵琶湖マキノグランドパークホテル

# Makino Grand Park Hotel

五感で味わう今日この時のための特別な料理



琵琶湖八珍 特別メニュー

## 琵琶湖八珍のお弁当

～Lunch box of Lake Biwako Hacchin～

【造り】 季節のお造り、大葉、マリンパスタ、山葵

【温物】 鰻八幡巻き、赤菊蕪、里芋、青味

【焼き物】 ハス塩麴幽庵焼き、たて干し真丈、川海老、えび豆、はじかみ  
淡泊なハスにコクと深みを加え、香ばしく焼き上げました。

【揚げ物】 わかさぎ天婦羅 季節野菜、山椒塩

【一人鍋】 稚ニジマス じゅんじゅん鍋  
骨まで食べられる稚ニジマスを白焼きにして、じゅんじゅん鍋風に仕上げました。

【ご飯】 近江米 酒波ファームの100%有機米コシヒカリ

【味噌汁】

【香の物】

【甘味】 抹茶わらび餅

料金 3,500円(税別)

営業時間：11:30～14:00(ラストオーダー) ※要予約



うごく!琵琶湖八珍食堂  
スペシャルプラン



Biwako Hacchin  
Chef's Talk

シェフが語る

「琵琶湖八珍」の魅力。

八珍の一つ、ハスは小骨が多いのですが、調理次第でおいしく召し上がれます。昔は各家庭でハス寿司を作ることも多く、地元で活用されてきた食材です。ここ高島は、鮒ずしを始め、醤油、味噌など発酵物が多い町。今回のハスも塩麴に漬け、幽庵焼きにしてみました。スジエビで作るえび豆、ニジマス稚魚のジュンジュン(鍋)と一緒に、滋賀ならではの味をご堪能下さい。

「レストラン 竹生」  
料理長 山岡和宏

Kazubiro Yamaoka



大津市 ~街中から琵琶湖を望む~

# 琵琶湖ホテル

# Biwako Hotel

五感で味わう今日この時のための特別な料理



琵琶湖八珍 特別メニュー

## 湖国フレンチ

~Kokoku French~

アミューズ プーシュ

日吉豚のコンフィと地元野菜のバリエーション

近江かぶらのスープ 柚子の香り

“滋賀とフレンチが融合した一皿”

ビワマスのコトリヤード風

苺のコンポートピューレと山椒のソルベ

“甘味”と“辛味”のコントラスト

コーヒー、紅茶、ハーブティー

パン

※料理写真はイメージです。

料金 3,500円(税金・サービス料込み)

営業時間：11:30~15:00(ラストオーダー 14:00)



うごく!琵琶湖八珍食堂  
スペシャルプラン



## Biwako Hachin Chef's Talk



### シェフが語る 「琵琶湖八珍」の魅力。

今までさまざまな調理法で琵琶湖の魚を料理してきました。中でもビワマスは身も甘く、脂ものり、メインで食べていただきやすい魚です。今回はシンプルに素材のよさが伝わるよう、コトリヤード風にしました。フランスの郷土料理をアレンジし、滋賀のネギや人参と一緒に煮込んで、後からソースをかけます。寒い時期に身体を温めてくれる一皿をお楽しみください。

「ダイニング 菜」  
料理長 稲葉章夫

Akio Inaba



長浜市

～船と琵琶湖を望む～

# 北ビワコホテルグライツィエ

## Kitabiwako Hotel Grazie

五感で味わう今日この時のための特別な料理



### チャイナガーデン一層樓

琵琶湖八珍 特別メニュー

## 琵琶の恵み

～The blessing of Biwa～

季節の前菜5種盛り合わせ

旬の食材と湖の魚を上品に

近江鶏とフカヒレのスチームスープ

熱々しゅうまい3種蒸籠盛り

琵琶湖魚ハスの鎮江黒酢ソースサラダ添え

滋賀県産蕪と近江牛の南乳ジャンとろとろ煮込み

琵琶鱒とオマール海老のピリ辛炒め

オマールとビワマスの相性はぴったり

彩り炒飯琵琶湖スジエビの甘露煮をのせて

甘露煮の甘さと炒飯が良く合います

本日の特製デザート

料金 8,000円(税別)

営業時間：ランチ 11:30～14:30(ラストオーダー)

ディナー 17:00～20:30(ラストオーダー)

うごく!琵琶湖八珍食堂

スペシャルプラン



琵琶湖八珍

## Biwako Hachin Chef's Talk

シェフが語る

「琵琶湖八珍」の魅力。

中華料理はもともと淡水魚をよく使います。鯉を丸揚げにし、甘酢あんを掛けた料理など日本でも馴染みのある一品です。今回の特別コースでは、ビワマス・コアユ・ハス・スジエビを使い、初めての方でも八珍を美味しく召し上がっていただけるよう工夫しました。オマール海老などとの相性もよいので、ぜひ新しい中華の味をお楽しみください。

「チャイナガーデン一層樓」

料理長 大橋智志

Satoshi Obashi

日本料理 竹生島

琵琶湖八珍 特別メニュー

## 琵琶の美食

～The Gastronomy of Biwa～

小鉢 前菜  
ビワマスみぞれ和え  
本モロコ南蛮漬け  
栗きんとん酢橘釜入り  
ちしゃとう味噌漬け  
赤麹蒟蒻味噌のせ  
なます

蒸物 甘鯛近江蕪蒸し  
造り 造り盛り合わせ  
焼物 近江牛和風ステーキ  
揚物 海老苦けしの実揚げ  
小鍋 天然鴨の小鍋  
留碗 なめこ合わせ味噌汁  
飯物 鱧牛蒡飯  
香の物 香の物  
水物 果実

料金 8,000円(税別)

営業時間

ランチ 11:30～14:30(ラストオーダー)

ディナー 17:00～20:30(ラストオーダー)



料理長 米田孝幸  
Takayuki Yoneda



ヨーロッパダイニング

LE LAC

琵琶湖八珍 特別メニュー

## ファヴォーレ

～Favore～

琵琶鱒のマリネ  
滋賀県産の蕪と芽野菜と共に  
南瓜と蕪のクリームパスタリアッテッレ  
又は 近江米のチーズリゾット  
甘鯛のヴァブール 蕪のソースで  
長浜佐藤酒造のお酒のグラニテ  
近江牛フィレ肉とサーロインのグリル  
2種のソースで  
パティシエ特製デザート  
コーヒー又は紅茶  
パン

料金 8,000円(税別)

営業時間

ディナー 17:00～20:30(ラストオーダー)

ランチ 11:30～14:30 ※予約制(10名様より)



料理長 藤野雅巳  
Masami Fujino



守山市

～大橋と琵琶湖を望む～

# セトレマリーナびわ湖

## Setre Marina Biwako

五感で味わう今日この時のための特別な料理



琵琶湖八珍 特別メニュー

### 恵り(めぐり)

～Meguri～

【お出迎え】 ハスの南蛮漬け、琵琶鱒の握り寿司、  
近江牛のカルパッチョ、ホンモロコの石焼

【大地のめぐみ】 12種類の野菜と鹿肉

【水の恵み】 小鮎と冬野菜の天ぷら

【山の恵み】 伊吹そば

【物語の恵み】 近江軍鶏

【伝統の恵み】 近江米

【太陽の恵み】 守山産いちごとピスタチオのフージェ風

※メニューは一例です。当日の仕入れや旬に合わせてメニューは変更いたします。

料金 10,000円(税別)

営業時間：18:30～

※前日までにご予約下さい。お食事は18:30からのスタートとなります。



うごく!琵琶湖八珍食堂  
スペシャルプラン



## Biwako Hachin Chef's Talk



シェフが語る

### 「琵琶湖八珍」の魅力。

琵琶湖の魚は珍しいものが多く、地元の漁師さんに相談し、旬の一番おいしい魚からレシピを考えます。釣りが好きで、ピワマスやホンモロコも昔から知っていましたが、食材としての魅力に気付いたのは大人になってからです。「恵り(めぐり)」コースでは、お客様の前で調理の仕上げをしながら、琵琶湖の幸が創り出す物語をお伝えしたいと思います。

料理長 尾方秀雄

Hideo Ogata

