

# 五感に響く絶景と美食

## 「びわ湖めぐみ」を体感する旅へ

400万年の歴史を持つといわれる日本最大の湖“びわ湖”  
周囲には緑豊かな山々や田園風景が広がり、四季折々に異なる  
美しさを見せてくれます。満々と水をたたえる湖は、ピワマス、  
ニコロブナ、セタシジミなどの固有種を含む多様な魚介類を  
はじめ、さまざまな動植物を育み、人々の食を支えています。

びわ湖の風景を眺めながら、4つのホテル・旅館の料理人たちに  
よって創り出される逸品をどうぞご堪能下さい。



ロテル・デュ・ラク

長浜太閤温泉 浜湖月

休暇村近江八幡

琵琶湖マリオットホテル

BIWAKO  
MEGUMI MAP

長浜～奥琵琶湖から湖を望む～

ロテル・デュ・ラク



長浜～湖北から湖を望む～

長浜太閤温泉 浜湖月



守山～大橋と湖を望む～

琵琶湖マリオットホテル



近江八幡～沖島と湖を望む～

休暇村近江八幡





# ロテル・デュ・ラク

〒529-0721 長浜市西浅井町大浦2064 TEL.0749-89-1888

五感で味わうおもてなし料理



ル・ペイザージュ  
びわ湖のめぐみ  
2019 冬のランチコース  
～Winter Lunch Course～



- オードブル 鮮魚のミキュイ
- ポワソン (魚料理) ビワマスのクリビヤック キャベツ包み  
レモンクリームとみかんのソース
- ビアンド (肉料理) 滋賀県産バームクーヘン豚ロースのグリル  
サツマイモのパンケーキ添え
- デザート いちごのスフレグラッセ  
ココナッツ風味の冬瓜とともに
- 自家製パン
- コーヒー

料金 8,640円(税サ込)

営業時間：11:30～15:00 (13:30 ラストオーダー)

※2名様以上で、3日前までに要予約

## L'hotel-Du-Lac Nagahama

### シェフが語る 「びわ湖のめぐみ」の魅力。

滋賀県出身なので、小さい頃にゴリの佃煮やコアユを食べた記憶はありますが、故郷滋賀に戻り改めて地域食材について考えています。

料理はその土地が作ると言われており、滋賀は昔から水陸交通の要所であったことから、近隣地域の食材も巧みに使い、歴史や文化も取り入れたメニュー作りをしています。特にビワマスなど琵琶湖の食材は魅力的なものも多く、お客様には喜ばれています。



「ル・ペイザージュ」  
シェフ 山本 卓也  
Takuya Yamamoto



# 長浜太閤温泉 浜湖月

〒526-0065 滋賀県長浜市公園町4-25 TEL.0749-62-1111

## 五感で味わうおもてなし料理



### シェフが語る「びわ湖のめぐみ」の魅力。

琵琶湖は食材の宝庫。外ではなかなか使えない貴重な食材も多く、料理人として大変魅力を感じます。本会席では、ピワマスはお造りとちゃんちゃ焼で異なる味わいを楽しんでいただき、ハスなれ寿司、スジエビ真丈、ホンモロコ南蛮漬けなど、地元で長く愛されてきた料理をアレンジしています。

## びわ湖のめぐみ 和会席料理

～Japanese-Style Meal～



先付	酒菜二種 びわ鱒煎雲丹まぶし ハスなれ寿司
造り	びわ鱒薄い造り 地菜添え
焼物	鮎一夜干し うるかよごし うろり山椒煮
椀物	スジ海老摘みれ真丈 白木茸 口柚子
変り鉢	近江牛ローストビーフ
強肴	びわ鱒ちゃんちゃ焼 玉ねぎ 占地 セリ 白葱 赤こんにゃく
油物	公魚いそべ揚げ
酢の物	ほんもろこ南蛮漬け
食事	近江米
香の物	地面の物三種
止椀	赤出汁
水菓子	季節の物

### 料金 6,000円(税サ別)

営業時間：ランチタイム 11:30～14:00 (ラストオーダー)  
ディナータイム 17:30～21:00 (ラストオーダー)

### 料理長 松井 安司

Yasuji Matsui



## Hamakogetsu Nagahama Taikou Spa

### びわ湖のめぐみ

### 鉄板料理 ～Steel Plate Cuisine～

近江牛トモサンカクの炙り  
琵琶湖産スジエビのベニエ  
びわ鱒の塩メ炙り  
熱々オニオングラタンスープ  
近江牛リブローズ  
ホンモロコと伊吹白蕪の朴葉包み焼き  
グリーンサラダ  
近江牛サーロイン  
本日の焼野菜  
食事  
マスクメロンのスープ

料金 7,000円(税サ別)

### 「鉄板ダイニングさざなみ」

### チーフ 坂本 淳

Makoto Sakamoto



### シェフが語る「びわ湖のめぐみ」の魅力。

スジエビのベニエ、ピワマスの炙り、ホンモロコと蕪の朴葉焼と、従来の調理方法にひと工夫加えた料理の数々と、近江牛の鉄板焼きを味わえます。



# 休暇村近江八幡

〒523-0801 近江八幡市沖島町宮ヶ浜 TEL.0748-32-3138

## 五感で味わうおもてなし料理



## びわ湖のめぐみ 特別コース

～Special Course～



- 小皿 うろりの卵焼き
- 前菜 海老豆 いさざ佃煮 モロコ南蛮漬け  
鱒の甘酢漬け 鮒寿司
- 造り 琵琶鱒 山葵 あしらい
- 温物 近江牛すき焼き  
水菜 青ネギ 玉ねぎ 焼豆腐 赤蒟蒻 丁子麩  
占めじ 玉子
- 揚げ物 小鮎の天麩羅 南京 青唐
- ご飯
- 香の物 シジミ汁
- デザート

※仕入れ状況によりメニューが異なる場合があります

料金 3,500円(税サ込)

営業時間：11:30～14:00 (13:30 ラストオーダー)

※前日までに要予約

## Kyukamura Ohmi Hachiman

### シェフが語る 「びわ湖のめぐみ」の魅力。

琵琶湖八珍をはじめとする、湖の魚介類を主役にした料理に力を入れてきました。目の前に見える沖島の漁師さん達といろいろ相談しながら、一年通じて材料を揃えます。本コースはコアユ、ハス、ウロリ、鮒ずし、エビ豆など、びわ湖の幸を存分に味わえる特別コース。近江牛のすき焼きもあり、魚と肉が同時に楽しめる、滋賀らしい料理に仕上げています。



料理長 大島 康広

Yasubiro Oshima





# 琵琶湖マリオットホテル

〒524-0101 守山市今浜町十軒家2876 TEL.077-585-6100

五感で味わうおもてなし料理



グリル&ダイニングG

びわ湖のめぐみ

ウィンターグリルディナー

~Winter Grill Dinner~



## STARTER

ズワイ蟹のフリット 日野菜のグリビッシュ  
サーモンマリネと林檎のタルタル レモン風味  
冬野菜のピクルス 黒ベーコンのピンチョス  
カリフラワーのブルーテ 比叡とろゆばといくら

## SOUP

シーフードチャウダー

## TODAY'S PLATE

近江伝統野菜を用いた本日の一品

## HOT HORSDOUEVRE

鰯と大根のプレゼ 味噌オイルと柚子

## GRILL

ビワマスのグリル、一口蕎麦

## DESSERT

レッドビーンクリーム 近江緑茶アイスクリーム  
グリッシーニ

※土日はメイン料理・スープ以外ビュッフェ形式となります  
※仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます

料金 10,098円(税サ込)

営業時間：17:30~21:00(ラストオーダー)

## Lake Biwa Marriott Hotel

### シェフが語る 「びわ湖のめぐみ」の魅力。

ビワマスはお刺身、焼き物、煮物と、どの料理にも合う魚。  
脂がのり、臭みのないビワマスをグリルすることで、やわらかい皮をカリッとさせ、皮目と身の間にある旨味を逃がさないよう、プリプリの肉質に仕上げています。  
当店オリジナル白ワインのホワイトソースとの相性もばっちり。  
琵琶湖を代表する魚として、県外や海外のお客様に知っていただきたいと思えます。



「Grill & Dining」  
レストランシェフ 小川 雄平

Yubei Ogawa