

## Press Release

2021年8月10日

### 琵琶湖マリオットホテル

地元食材と旬の味覚を取り入れた料理が並ぶプレートで味わう秋ランチ

ワ ラ ン チ - キ ン シ ュ ウ -

## 「“WA”Lunch -Kinshu-」を発売

～色づく比良山系と琵琶湖を望むホテル最上階のレストランにて提供～

期間：2021年9月1日（水）～11月30日（火）

場所：レストラン「グリル ダイニングジ Grill & Dining G」



“WA”Lunch -Kinshu-

琵琶湖マリオットホテル（滋賀県守山市今浜町、総支配人：佐々木 一郎）では、2021年9月1日（水）～11月30日（火）の期間、ホテル最上階のレストラン「グリル ダイニングジ Grill & Dining G」にて、実り豊かな旬の食材で見た目にも秋を演出するランチ「ワ ラ ン チ - キ ン シ ュ ウ - “WA”Lunch -Kinshu-（錦秋）」を発売いたします。

本商品は、琵琶湖で獲れる子持ち鮎や川海老など地元食材に、秋刀魚や秋茄子、栗など秋の味覚を取り入れた9つの料理が並ぶプレートなど、錦秋の風情を詰め込んだ和の味わいをお楽しみいただくランチです。まろやかな甘みのある滋賀県産の新米「みずかがみ」など、地元近江の食材を随所に使用した豊穣の秋を演出するメニューを取り揃えました。

琵琶湖と紅葉に色づく比良山系が織りなす眺望とともに、琵琶湖マリオットホテルがお届けする和のエッセンスを加えた料理で、秋の味覚をお楽しみください。

## ■「WA” Lunch -Kinshu-」について

近江の美しい秋をKinshu(錦秋)という名に込めた彩り豊かなプレートには、さっぱりとした味わいの秋刀魚のオイル煮や、さくっとした食感が特徴の無花果の丁字麩カナッペ、近江の食材として子持ち鮎の甘露煮や川海老をラインナップ。甘みのある秋の蕪はびわ鱒とあわせてトリュフの香る錦秋蒸しをご用意いたします。地元でとれる舞茸や近江名物の赤こんにゃくが入ったコラーゲン入りの近江鶏のスープや新米で味わう天麩羅寿司など、旬を迎える秋の地元食材をご堪能ください。



イメージ

### メニュー：

- プレート： 生ハムと無花果の丁字麩カナッペ 満月豆腐 豚角煮と栗マッシュ 秋刀魚オイル煮  
鱧と秋茄子ポン酢ジュレ掛け 銀杏松風 川海老 子持ち鮎甘露煮 茸浸し
- お造り： 吹き寄せ盛り 鮪 カンパチ いくら 烏賊 紅葉人参 いちょう大根 松葉胡瓜
- 蓋物： びわ鱒のトリュフ香る錦秋蒸し
- 汁替り： 近江鶏のコラーゲンスープ仕立て
- 食事： 滋賀県産みずかがみの彩り茸天麩羅寿司
- デザート： 滋賀県産玄米茶のテリーヌショコラ バニラアイスを添えて

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

### 「WA” Lunch -Kinshu-」概要

- 期間： 2021年9月1日(水)～11月30日(火)
- 時間： 11:30～14:30(L.O.)
- 場所： レストラン「Grill & Dining G」
- 料金： 1名様 3,900円

※1日20食限定となります。

※表示料金は消費税・サービス料込みの料金です。



Grill & Dining G

### <ご予約・お問い合わせ先>

琵琶湖マリオットホテル Grill & Dining G

TEL : 077-584-2150 URL : <https://www.biwako-marriott.com/restaurant/>

## ■ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

琵琶湖マリオットホテルでは、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

### 【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保 など

### 【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

**【お客様へのお願い】**

- ・ ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。 <https://www.biwako-marriott.com/>

**マリオット・ホテルについて**

世界 60 以上の国と地域において、580 軒以上のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ゲストがリラックスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。マリオットはスタイル、デザイン、テクノロジーを融合した「グレートルーム ロビー」や「モバイルゲストサービス」を導入するなど、革新的なアイデアで業界をリードしています。詳しい情報は [www.MarriottHotels.com](http://www.MarriottHotels.com) をご覧ください。また、Facebook や Twitter ( @marriott )、Instagram ( @marriotthotels ) でも情報を発信しております。マリオット・ホテルは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy™ ( マリオット ボンヴォイ ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラムの詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](http://MarriottBonvoy.marriott.com) をご覧ください。

---

**( 本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先 )**

琵琶湖マリオットホテル 広報担当：川上

TEL : 077-585-6100 FAX : 077-584-2100 E-mail : [press@biwako-marriott.com](mailto:press@biwako-marriott.com)