

琵琶湖マリオットホテル

近江の秋の食材を香りとともに楽しむランチ  
和 ランチ  
「“WA”Lunch -近江の香り-」を発売

期間：2022年9月1日(木)～11月30日(水)

場所：レストラン「グリル ダイニングジ-Grill & Dining G」(12階)



イメージ

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）は、2022年9月1日(木)～11月30日(水)の期間、ホテル12階のレストラン「グリル & ダイニングジ-Grill & Dining G」にて、秋刀魚や茸、無花果など秋の味覚に滋賀県の素材を盛り込み、近江の秋を香りとともに表現したランチ「“WA Lunch”-近江の香り-」を発売いたします。

見た目にも秋らしい本ランチは、近江鶏やビワマス、丁字麩など滋賀県産の素材と旬の味覚を取り入れた和テイストの全6品をご用意いたします。旬を迎える秋刀魚寿司やくるみ豆腐など8つの味が並ぶ八寸や、季節を彩る蒸し物などのメニューを揃えました。ビワマスや近江鶏、滋賀県産椎茸など、近江の素材をふんだんに詰め込んだ「近江の土瓶蒸し」は、優しい出汁の香りとともに秋らしい味わいをお楽しみいただけます。滋賀県の誇る食材を随所にちりばめ、近江の秋を目と舌、香りでお楽しみいただけます。

琵琶湖を一望できるレストランで紅葉に染まる比良山系を眺めながら、秋を感じるランチタイムをご堪能ください。

## ■ 「WA」 Lunch -近江の香り- について

9つのお料理が並ぶプレートには、ポークパテとリンゴのソースを最中に見立て丁字麩でサンドしたシェフオリジナルの1品や、梅の香りとともに食す一口サイズの焼秋刀魚寿司、まろやかな味わいのくるみ豆腐などが並びます。生姜餡でさっぱりとお召し上がりいただく秋茄子と、脂がのったなごり鱧の揚げ出汁は、銀杏や南瓜などを添えた、見た目にも秋らしい一品です。滋賀県食材をふんだんに使用した近江の土瓶蒸しなど、見た目だけでなく味わい、香りとともに近江の秋をご堪能ください。



“WA” Lunch -近江の香り- イメージ

### 【メニュー】

八 寸	丁字麩最中 / 焼秋刀魚寿司 / くるみ豆腐 / 滋賀県産いちじくの胡麻クリームかけ / 赤蒟蒻 粟麩田楽 / 菊花浸し / ホタテとアボカドのタルタル / 海老五色あられ揚げ /
お造り	鯖酢× 烏賊 わけぎ 酢味噌 刻み比叡ゆば
温 物	滋賀県産秋茄子となごり鱧の揚げ出汁 銀杏 木の葉南瓜 紅葉麩 青梗菜 糸唐辛子
蒸 物	近江の土瓶蒸し ビワマス 蜆 近江鶏 滋賀県産椎茸 三つ葉 酢橘
食 事	舞茸ご飯 赤出汁 香の物
デザート	丁稚羊羹

### 「WA」 Lunch -近江の香り- 概要

期間： 2022年9月1日(木)～11月30日(水)  
時間： 11:30～14:30 (L.O.)  
場所： レストラン「Grill & Dining G」 (12階)  
料金： 1名様 3,900円

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※上記の料金は消費税・サービス料を含みます。



Grill & Dining G イメージ

### <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/>

## ■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 65 以上の国と地域において、590 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)