

琵琶湖マリオットホテル
滋賀県守山市今浜町十軒家 2876

Press Release

2023 年 11 月 28 日

琵琶湖マリオットホテル

早春の訪れを感じる菜の花をテーマに滋賀県の魅力に触れる和テイストのランチ
ディスカバリー し が ランチ な の は な
「Discover SHIGA Lunch ～NANOHANA～」を発売

期間：2024 年 1 月 6 日(土)～2 月 29 日(木)

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



「Discover SHIGA Lunch～NANOHANA～」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）では、2024年1月6日（土）より、通年を通して季節ごとの滋賀県の魅力を楽しむ1日30食限定の和テイストのランチ「ディスカバリー し がDiscover SHIGA Lunch」をご提供いたします。その第一弾として、2024年1月6日(土)～2月29日(木)の期間は、ひと足早く春の訪れを感じる菜の花をテーマに「ディスカバリー し が ランチ な の は なDiscover SHIGA Lunch～NANOHANA～」を発売いたします。

この冬は当ホテルから徒歩5分の「第1なぎさ公園」で1月から2月にかけて咲き誇る菜の花をテーマに、早春の訪れを祝うお料理をご用意しました。お料理のアクセントに菜の花を用いて、比良山系にかかる雪と菜の花のコラボレーションをイメージした前菜や、八角の個性的な風味を楽しむ蔵尾ポークの角煮など、菜の花の苦みに加え、ぬくもりや香りなど五感で楽しむお料理が並びます。

菜の花が作り出す鮮やかな黄色い絨毯の景色をホテル最上階のレストランで眺めながら、ひと足早く春を感じるランチタイムをお過ごしください。

■「Discover SHIGA Lunch ～NANOHANANA～」について

ホテル近郊に咲く菜の花をテーマに、滋賀の旬の味覚を楽しむ和テイストのランチ。前菜には身体が温まる、うすい豆のすり流しや、冬にだけ琵琶湖で採れる鮎の稚魚である氷魚の釜揚げを弥平唐辛子のアクセントとともにお召し上がりいただきます。蒸し物の滋賀県産大根の清白蒸しは菜の花をイメージして黄色に仕上げました。色鮮やかで見た目も味も早春を感じられるお料理を菜の花と滋賀の美食とともにご堪能ください。



「Discover SHIGA Lunch ～NANOHANANA～」イメージ

【メニュー】

前菜	うすい豆のすり流し 五色あられ添え / 氷魚釜揚げ 染め卸し 葱 / 蟹なます / 菜の花胡麻和え / 烏賊の塩辛柚子風味 / アンガス牛のローストビーフ菜の花巻き / 真鯖と丁子麩 菜の花の鉄砲和え / 寒鰯の西京焼き / 比叡ゆばと白魚の真丈 / 琵琶湖産公魚の紅梅揚げ 菜の花白煎 / 金柑艶煮 / 寒鰯の薄造り 彩り野菜 山葵 淡雪醤油
温物	蔵尾ポークの角煮 ペコロス 菜の花 辛子
蒸物	滋賀県産大根の清白蒸し 糸縊鯛 梅麩 山葵 銀鮎
食 事	近江コシヒカリと菜の花ちりめん 香の物 近江味噌の赤出汁
デザート	さつま芋とリンゴの土山抹茶包み 雪の花

「Discover SHIGA Lunch ～NANOHANANA～」概要

期間： 2024年1月6日(土)～2月29日(木)
※除外日：2月18日(日)～2月22日(木)
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/>

■第1 なぎさ公園について

例年 1 月下旬～2 月ごろ、寒咲花菜という名前の早咲きの菜の花が、約 4,000 m²の土地に約 12,000 本咲きます。雪が白く残る比良山を背景にした黄色い菜の花の景色は、この時期だからこそその絶景です。

アクセス：ホテルより徒歩で約 5 分



第1 なぎさ公園 / 提供：びわ湖ビジターズビューロー

■ホテル休館日のお知らせ

琵琶湖マリオットホテルは、法定点検のため2024年2月18(日)～2月22日(木)の期間、全館クローズいたします。

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、600 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 をご覧ください。また、[Facebook](#) や [X](#) (旧 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 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