

Press Release

2022年5月12日

琵琶湖マリオットホテル

近江の旬の食材で、爽やかな夏を表現

サマールンチりょう 「Summer Lunch “涼”」を発売

期間：2022年6月1日(水)～8月31日(水)

場所：レストラン「Grill & Dining G」^{グリル ダイニングジー}（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6月1日(水)～8月31日(水)の期間、ホテル12階のレストラン「Grill & Dining G」^{グリル ダイニングジー}にて、旬の食材を用いて爽やかな夏を演出するランチ「Summer Lunch “涼”」^{サマールンチりょう}を発売いたします。

本ランチは、びわサーモンや小鮎など滋賀県産の食材に、夏に旬を迎えるイサキやトウモロコシ、枝豆など季節を感じる素材を合わせ、見た目にも涼しげな夏を演出する和テイストの全5皿です。ガラスプレートに並ぶ9つの前菜にはじまり、夏らしいパッションフルーツのソースでお召し上がりいただくカルパッチョや、香味野菜が香るカジキマグロのグリルなど、素材や味わいだけでなく、見た目にも“涼”を感じていただけるメニューを取り揃えました。食材の味わいはもちろん、夏野菜のさまざまな食感や、香草の爽やかな香りも楽しみながら、涼やかなランチタイムをお過ごしいただけます。

日差し輝く琵琶湖を眼下に眺めながら、爽やかな夏のひとときをご堪能下さい。

■「Summer Lunch “涼”^{りょう}」について

ガラスプレートに並ぶ9つのお料理は、香草の香りが広がる合鴨コースや、びわサーモンの蓮根挟み、雲丹がアクセントの風味豊かな枝豆真丈などのラインナップ。見た目が爽やかなカジキマグロのグリルは、茗荷や大葉など香味野菜の香りとともにお楽しみください。透き通る青色が涼しげな、バタフライピーの水饅頭は、頬張ると白餡がとろける驚きのある一品です。見ても食べても涼やかな和を感じるランチをご堪能ください。



イメージ

【メニュー】

Plate	合鴨コース香り蒸し びわサーモン蓮根挟み 蓮芋胡麻和え 冷やし胡瓜近江野菜味噌 南瓜豆腐 ミニトマト蜂蜜レモンマリネ 枝豆雲丹真丈 琵琶湖産小鮎と蓼葉の天婦羅 蛸柔煮
お造り	パッションフルーツと炙りイサキのカルパッチョ
焼物	カジキマグロのグリル 大葉ジェノベーゼ香味野菜とともに
食事	滋賀県産こしひかり 新生姜の佃煮 赤出汁 香物
デザート	バタフライピーの水饅頭

「Summer Lunch “涼”」概要

期間： 2022年6月1日(水)～8月31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

※1日30食限定となります。

※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。



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、ゲストがリラクセスし、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 [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