

## Press Release

2024年2月8日

### 琵琶湖マリオットホテル

滋賀県的美食とともに春の訪れを感じる和テイストのランチ  
デイスカバー し が ランチ サ ク ラ  
「Discover SHIGA Lunch～SAKURA～」を発売

期間：2024年3月1日(金)～4月21日(日)

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～SAKURA～」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月より通年を通して、季節ごとに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「Discover SHIGA Lunch」をご提供しております。その第2弾として2024年3月1日(金)～4月21日(日)の期間は、桜をテーマにした「Discover SHIGA Lunch～SAKURA～」を発売いたします。

桜が花咲く季節に旬を迎える食材を使用し、華やかな春を演出する「Discover SHIGA Lunch～SAKURA～」。

琵琶湖産の稚鮎やまろこ、近江鴨など滋賀県の素材を織り交ぜたお料理をご用意しました。華やかなプレートには桜風味の鴨の燻製や葛きりなど11種が並びます。ほかにも、春風に桜が舞う華やかな季節に合わせて桜が香る燻製や豆乳鍋など、桜風味を楽しみ、見た目にも春を感じるランチをお楽しみいただけます。また、桜の季節が終わった4月22日（月）からは第3弾として新緑をテーマにした「Discover SHIGA Lunch～SATSUKI～」を発売いたします。香草や新茶を取り入れたお料理をラインナップし、穏やかで心地よい春の味わいをお楽しみいただけます。

地上12階のダイニングで琵琶湖の眺望を眺めながら、華やかな桜のランチを堪能するひとときをお過ごしください。

「Discover SHIGA Lunch ~SAKURA~」について

桜が咲く季節に旬を迎える地元の食材を使用した、桜がテーマの和テイストのランチです。琵琶湖の水面に写る桜をイメージした桜サラダ饅頭や桜の香りを楽しむ滋賀県産大豆の豆乳鍋など、桜の香りや色どり、味わいから、春の訪れを感じられるお料理の数々をごゆっくりとご堪能ください。



「Discover SHIGA Lunch ~SAKURA~」イメージ

【メニュー】

- 前 菜 蛍烏賊の柚子胡椒漬け / 桜葛切り / 桜海老玉蒸し / 琵琶湖産稚鮎山椒煮 / 春野菜の白和え / 海老道明寺揚げ / 蛤味噌焼き / 菱真丈 / 桜餅醍醐寄せ / 近江鴨桜燻製 / 琵琶湖産もろこの彩り霰揚げ
- 向付け 桜サラダ饅頭
- 強 肴 鮪 うるい 菜の花 大根おろし 桜風味出汁
- 強 肴 桜豆乳鍋 滋賀県産おおつる大豆の豆乳
- 鯛 春キャベツ 滋賀産水菜 椎茸 グリーンアスパラ
- 食 事 煮穴子と落の加州巻き 穴子 落 金紙玉子 桜でんぶ 甘平生姜 近江味噌の赤出汁
- デザート クリームチーズとアドベリーの桜餅仕立て

「Discover SHIGA Lunch ~SAKURA~」概要

- 期間： 2024年3月1日(金)~4月21日(日)
- 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 4,300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3弾の「Discover SHIGA Lunch ~SATSUKI~」について

2024年4月22日(月)~5月31日(金)の期間は、新緑をテーマに滋賀の旬の味覚を楽しむ爽やかな和テイストのランチをご提供いたします。旬を迎える初鯉のたたきや新牛蒡と穴子で仕上げる滋賀県の郷土料理である「じゅんじゅん」、近江煎茶を用いたピワマスの茶漬けなど滋賀県の素材と、端午の節句を表現したちまきなどをご用意。詳しくはお問合せください。



「Discover SHIGA Lunch ~SATSUKI~」イメージ

## 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](http://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](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)