

Press Release

2019年8月21日

琵琶湖マリオットホテル

琵琶湖八景を表現した前菜から始まる料理を、比良山系の絶景とともに

秋季限定ランチ「“WA” AKIURARA ～秋麗～」を発売

期間:2019年9月1日(日)～10月31日(木)

場所:レストラン「Grill & Dining G」



“WA” AKIURARA ～秋麗～

琵琶湖マリオットホテル(滋賀県守山市今浜町、総支配人:八田 徹)では、2019年10月1日(火)～11月30日(土)の期間、ホテル12階のレストラン「Grill & Dining G」にて琵琶湖周辺の美しい情景を表現したランチメニュー「“WA” AKIURARA ～秋麗～」を発売いたします。

一皿ごとに地元滋賀産を中心に旬の食材を使い、秋色に染まりゆく琵琶湖を表現したメニューには、マリオットならではのモダンで独創的な発想に和食のエッセンスを取り入れた料理が並びます。様々な味わいが目にも美しい前菜の「秋麗八景」にはじまり可愛らしい近江寿司、そして遊び心を加えたデザートは抹茶と一緒に楽しみいただきます。京都からも近く、湖東三山など滋賀の紅葉観光にも便利な琵琶湖マリオットホテルがお届けする秋の恵みを、静かな時間が流れる優雅なランチタイムにご堪能ください。

“WA” AKIURARA ～秋麗～ 概要

琵琶湖周辺の美しい風景として知られる琵琶湖八景を、マリオットスタイルでモダンに表現した前菜「秋麗八景」から始まるランチメニュー。近江ならではの味わいが楽しめる近江寿司は、可愛らしい一口サイズでお召し上がりいただけます。赤や黄色に色づく秋の近江らしい彩り豊かな料理を、レストランから望む比良山系の絶景とともにお届けいたします。



■メニュー

秋麗八景 秋月豆腐 烏賊軟骨紅葉和え、ベリーと胡桃の白和え
蓮根と里芋の雲丹和え、サーモン砵巻き柿ビネグレット
秋茄子の利休寄せ 柚子味噌、名残り鱧南蛮漬け 夕照マリネ
鰯旨煮 曳き波近江蒟蒻、海月紅葉和え
サーモンマリネサラダ仕立て

温物 鑄込み蕪菊花餡かけ
食事 近江寿司マリオットスタイル
留椀 青さのりとなめこの吸い物
水物 和栗のブリュレ、ザクロ羊羹
抹茶

場所: ホテル12階「Grill & Dining G」

期間: 2019年10月1日(火)～11月30日(土)

時間: 11:30～14:30

料金: 3,200円

※1日20食限定の販売となります。



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>

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※表示料金には別途消費税・サービス料(10%)を加算させていただきます。

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、500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、次世代の旅行者にきらめくような旅の体験を提供するべく、あらゆる面でゲストの滞在を進化させています。仕事とプライベートを融合する傾向にある世界中の旅行者とより結びつきを強くするために、モバイルでの存在感を強化しています。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、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト(SPG)に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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者様からの問合せ先】

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