

Press Release

2020年8月7日

琵琶湖マリオットホテル

時とともに移ろう景色と、近江の美食・ワインを堪能

ライトディナー「プティサブルー」を発売

期間：2020年9月1日（火）～11月30日（月）

場所：レストラン「Grill & Dining G」



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）は、2020年9月1日（火）～11月30日（月）の期間、ホテル12階のレストラン「グリル ダイニング ジー Grill & Dining G」にて、近江の伝統食をアレンジしたオードブルとワインで、ホテルでのご夕食を気軽にお楽しみいただけるライトディナー「プティサブルー」を発売いたします。

琵琶湖畔に佇む琵琶湖マリオットホテルでは、太陽が湖面に光を映す夕景を望むことができます。空気が澄み渡る秋には、琵琶湖大橋のほうへ沈みゆく夕陽による比良山系や琵琶湖の美しい夕映えから、夜のとぼりが降りる頃へと時間の移ろいを、夜には静謐な藍色の琵琶湖の景色をご堪能いただけます。

ホテル最上階のレストラン「Grill & Dining G」でご提供する「プティサブルー」は、近江食材を取り入れたオードブルと選べる3種のワインをご用意し、ホテルでの軽いご夕食としてお楽しみいただけます。疲労回復の効用を持つ温泉と40㎡以上のゆとりあるお部屋でのご滞在がセットになった宿泊プランもご用意。穏やかな時間が流れる琵琶湖畔で、秋のひとときをご満喫ください。

■オードブル・ワインのライトディナー”プティサブール”

ワインと近江グルメのマリアージュをテーマに、シェフが近江の伝統食をアレンジした特別メニュー。鮎ずしや近江牛など、近江の伝統的な発酵料理・食材を用いた、個性豊かなメニュー7品をお好みのワインと共にお楽しみいただけます。ワインは地元滋賀、オードブルの豊かな風味を引き出すカリフォルニアのワインから3種類をお選びいただけます。滋味豊かな食事とワインの共演を存分にご堪能ください。

【オードブル】

- ・滋賀県の郷土料理 鮎ずしとブルーチーズ天然蜂蜜
- ・琵琶湖産小鮎のフリットハーブサラダ 山椒の香り
- ・近江牛時雨煮の比叡ゆばロール
- ・フォアグラ味噌テリーヌと無花果と胡桃
- ・丁字麩ラスク 生ハム巻き
- ・ブラックオリーブのケーキ・サレ
- ・チョコレートサラミ

【グラスワイン】 <お好みの3種類をお選びください>

白ワイン

- ・浅柄野レッドミルレニューム（滋賀）
- ・イントゥシャルドネ（カリフォルニア）
- ・ペッパーウッド グローヴソーヴィニヨン・ブラン（カリフォルニア）

赤ワイン

- ・浅柄野マスカットベリーA（滋賀）
- ・ドミノカベルネ・ソーヴィニヨン（カリフォルニア）
- ・サイクルズ・グラディエーターシラー（カリフォルニア）



“プティサブール”イメージ

「プティサブール」概要

期間： 2020年9月1日（火）～11月30日（月）

時間： 17:30～20:00（L.O.）

場所： ホテル12階レストラン「Grill & Dining G」

料金： 1名様 4,500円

※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。

<ご予約・お問い合わせ先>

琵琶湖マリオットホテル Grill & Dining G

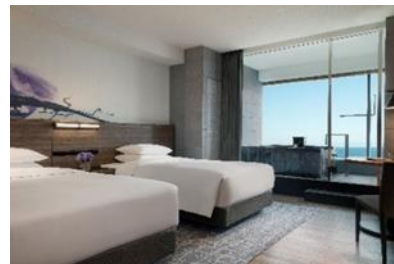
TEL：077-584-2150 URL：<https://www.biwako-marriott.com/restaurant/>

“プティサブール”とホテルでのご滞在がセットになった宿泊プラン「オータム サンセット Autumn Sunset」も発売

レストラン「Grill & Dining G」でご用意するオードブル・ワインのライトディナー”プティサブール”を、日の入りの時間に合わせて窓際のお席でお楽しみいただける宿泊プラン。夕陽の絶景と滋賀の美食を味わった後は、お部屋の温泉に浸かり、心身ともに癒される夜をお過ごしいただけます。

宿泊プラン概要

- 期間： 2020年9月1日（火）～11月30日（月）
- 内容：
- ・温泉付 プレミアルーム または
温泉ビューバス付 プレミアルームでのご宿泊
（いずれも40㎡）
 - ・レストラン「Grill & Dining G」の夕陽が見える窓際の
席でオードブル・ワインのセット”プティサブル”を
ご用意
 - ・ご朝食



温泉ビューバス付 プレミアルーム

料金： 1名様 大人 26,620円～（2名様1室ご利用時）

※前日17時までの事前予約制となります。

※上記はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※料金はご利用日より異なります。詳しくはお問い合わせください。

<ご予約・お問い合わせ先>

琵琶湖マリオットホテル TEL：077-585-6100 URL：<https://www.biwako-marriott.com>

【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、すべてのお客様の健康と安全を最優先に「三密回避」「徹底した衛生管理」「従業員の健康管理」に取り組む当社ガイドラインを遵守し、ホテル運営を行っております。

- ・チェックイン時、フロントカウンター以外のスペース活用などによる混雑緩和
- ・レストラン入店人数制限やテーブル間隔を広げた混雑緩和
- ・ご予約時やご来館時の検温、健康チェックシートのご記入など、お客様へ体調チェックのご協力 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、550 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 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