

Press Release

2023年2月9日

琵琶湖マリオットホテル

近江の素材とともに春の訪れを感じる華やかな和テイストのランチ

サクラランチ

「SAKURA Lunch」を発売

期間：2023年3月1日(水)～4月16日(日)

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



「SAKURA Lunch」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、2023年3月1日(水)～4月16日(日)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、桜が見ごろの時期に合わせて旬の味覚を楽しむ華やかなランチ「サクラランチSAKURA Lunch」を発売いたします。

蛸、鰯、空豆をはじめとする春の素材に、びわサーモンなどの滋賀県の食材を取り入れ、咲き誇る桜をイメージした見た目にも華やかなプレートをしたランチ。桜豆腐や桜に見立てた明太子花蓮根、鴨ロースの赤ワイン煮など9種類のお料理をプレートでご提供いたします。お造りは、びわサーモンと桜の香りを纏った鯛の昆布メを桜の花びらのように盛り付けました。デザートに至るまで見た目や、香り、味わいで春の訪れを感じる和テイストのランチをお楽しみください。

やわらかな春の日差しにきらめく琵琶湖の水面を眺めながら、心華やぐランチタイムをご堪能ください。

■「SAKURA Lunch」について

春の訪れに歓喜し、咲き誇る桜を思わせる華やかな和テイストのランチ。9種のお料理が並ぶプレートには、春を感じるお料理のほか、近江鴨を滋賀県産赤ワインで煮込んだシェフおすすめの品や見た目も可愛い海老のあられ揚げなどが並びます。鱈や碓井豆など春の素材で仕上げる温物は桜香るこの季節ならではの一品です。春の香りを吹き込んだひとつひとつのお料理から、春を味わうランチをお楽しみください。

【メニュー】

SAKURA Plate	桜豆腐／鯛子芝煮 蕨／鴨ロース赤ワイン煮／ 小蛸照り焼き 空豆／蛍烏賊と独活の梅黄身酢掛け／ 明太子花蓮根／筍と赤蒟蒻木の芽和え／鮪の鳴門巻き ／海老あられ揚げ 菜の花 アスパラ
お造り	びわサーモンと鯛の昆布メ 桜の香り花びら見立て 紅塩 守山醤油ジュレ
温物	鱈道明寺蒸し 碓井豆 桜麩 山葵 桜餡
ご飯	牛肉時雨と日野菜の桜蒸し寿司 錦糸玉子 青味
止椀	蛤煮麺 桜花人参 三つ葉
デザート	滋賀県産抹茶と桜の錦玉羹



イメージ



Grill & Dining G イメージ

「SAKURA Lunch」概要

期間：	2023年3月1日(水)～4月16日(日)
時間：	11:30～14:30 (L.O.)
場所：	ホテル12階レストラン「Grill & Dining G」
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。

<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 60 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 [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