

Press Release

2025 年 8 月 8 日

琵琶湖マリオットホテル

二十四節季の八節に合わせて日本の季節を味わう和テイストのランチ

わ ランチ シーズナル フェスティバル オブ ジャパン オー タム
「**“WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan –Autumn–**」を発売

期間：2025 年 9 月 1 日(月)～11 月 30 日(日)

場所：レストラン「グリル ダイニング ジー Grill & Dining G」（12 階）



「“WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan –Autumn–」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：荒木義雄）では、2024年12月より年間を通じて、二十四節季のうちの季節の変わり目を指す8つの節季に合わせて旬の食材や滋賀県の食材を味わう1日30食限定の和テイストのランチ「わ ランチ シーズナル フェスティバル オブ ジャパン “WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan」をご提供しております。
2025年9月1日（月）～11月30日（日）の期間は、秋分と立冬をテーマにした「わ ランチ シーズナル フェスティバル オブ ジャパン オー タム “WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan-Autumn-」を発売いたします。

2025年9月1日（月）～10月13日（月）の期間に発売する「“WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan-秋分-」は、秋の恵みをふんだんに取り入れた雅やかな和テイストのランチをBOXスタイルでご用意いたしました。りんごとマスタードのソースを添えた無花果の生春巻きや秋分の時期の縁起物である小豆のせたごま豆腐などが並ぶ前菜やじゃが芋味噌と葡萄を合わせておめしあがりいただく豚バラ肉の朴葉焼きなど秋ならではのお料理が並びます。2025年10月14日（火）～11月30日（月）の期間には、冬のはじまりを感じる「“WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan-立冬-」をご提供。舞茸や柿など秋ならではのを楽しみつつ冬の始まりを感じる蟹と菊花の砵和えなど10種のお料理が並ぶプレートに始まり初雪に見立てたお造りやコクのあるバターがアクセントの豆乳白味噌鍋などをご用意いたします。

秋分から立冬へと移ろう季節の美しさを、滋賀の味覚とともに楽しみください。

わ ランチ シーズナル フェスティバル オブ ジャパン オー タム
■ 「"WA Lunch" Seasonal Festivals of Japan -Autumn-」

旬の食材や滋賀県の味を用いて秋分と立冬のテーマで提供する和テイストのランチ。秋分をテーマにした第1弾は、無花果や柿など秋素材を取り入れた前菜やフルーツを合わせた朴葉焼き、2種のさつま芋と楽しむ釜飯など6種のお料理をご用意いたします。立冬がテーマの第2弾は秋の素材を楽しみつつ豆乳白味噌鍋や相性の良い蕪と鯛の酒蒸しなど冬の訪れを感じていただけるお料理が並びます。湖畔に広がる秋の風景とともに、滋賀の旬を味わう贅沢なランチタイムをぜひご堪能ください。

【「"WA Lunch" Seasonal Festivals of Japan -秋分-」メニュー】

前 菜	湯葉胡麻豆腐 / 滋賀県産無花果生春巻き / 柿とアボカド白和え / 紫さつまいも麩栗チーズ焼き / 里芋あべかわ / 秋刀魚わた焼き / 永源寺舞茸と浅利の紅葉和え / 鱈鰯揚げ / 野菜チップス / 揚げ銀杏
お造り	鱧おとし 梅肉(梨 / 桃) 黄色人参 アーリーレッド 茗荷 大葉 松葉ソーメン
焼 物	豚バラ肉朴葉焼き じゃがいも味噌 赤パプリカ 茄子 青梗菜 白葱 ぶどう
揚 物	カマス唐揚げ あおさ餡 蓮根 青唐 菊花 卸し生姜 酢橘
食 事	昆布釜めし 二種のさつまいも 三つ葉 日野菜 蕪と春菊すまし汁
デザート	栗とザクロの羊羹



「"WA Lunch" Seasonal Festivals of Japan -秋分-」
イメージ

【「"WA Lunch" Seasonal Festivals of Japan -立冬-」メニュー】

前 菜	さつまいも羹 おうみ海老雲丹焼き 永源寺舞茸と法蓮草のお浸し 零余子石垣真丈 蟹と菊花の砵巻き 無花果の天麩羅 豚肉とぶどうの山葵醤油焼き 日野菜寿司 柿と赤蒟蒻の雲和え 栗甘露煮
お造り	鮪初雪見立て エンダイブ 野菜チップ 岩塩 オリーブオイル醤油風味
鍋 物	近江鶏と安土信長葱の豆乳白味噌鍋 白菜 榎木 水菜 滋賀県オオツル大豆豆乳 白味噌
温 物	近江かぶらと鯛の酒蒸し 海老芋 青梗菜 割ポン酢 松葉柚子
食 事	近江米コシヒカリの釜炊きご飯 生卵 刻み海苔 青葱 近江牛食べるラー油
デザート	和紅茶香るテリーヌと抹茶餡の最中



「"WA Lunch" Seasonal Festivals of Japan -立冬-」
イメージ

「"WA Lunch" Seasonal Festivals of Japan -Autumn-」概要

期間： 2025年9月1日(月)～11月30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

※2025年9月1日(月)～10月13日(月)までの期間は秋分、

10月14日(火)～11月30日(月)までの期間は立冬をテーマにしたお料理を提供します。

※記載のメニュー内容に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

【メニュー考案者 琵琶湖マリオットホテル Grill & Dining G 奥村友浩コメント】

日本の美しい四季を繊細に捉えた二十四節季より季節の節目を彩る八節を見た目と味わいでお楽しみいただけるお料理を仕立てました。今シーズンは秋の深まりを味覚で楽しむ「秋分」と冬の訪れをほのかに感じる「立冬」をテーマにした二種類のお料理をご用意いたします。季節が織りなす情景とともに、今この瞬間にしか出会えない味わいを、どうぞお楽しみください。

＜ご予約・お問い合わせ先＞

琵琶湖マリオットホテル Grill & Dining G

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

マリオット・ホテルについて

世界 70 以上の国と地域において、およそ 600 軒のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ホスピタリティの芸術を高め続け、お客様を第一に考えることはブランドの生きた遺産です。マリオットホテルは、モダンで快適な空間と心のこもったサービスを一貫して提供し、日常を超えた体験を提供することで、その水準を高めています。世界中の旅行者のニーズと期待が進化するにつれ、マリオットホテルも進化を遂げ、スタイル、デザイン、テクノロジーを取り入れたグレートルームロビーやモバイルゲストサービスなどの革新的なサービス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 X (@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.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