

Press Release

琵琶湖マリオットホテル

旬の味覚とともに近江の春を味わう、見た目華やかなランチプレート

サクラランチ 「SAKURA Lunch」を発売

期間：2022年3月1日(火)～4月17日(日)

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



SAKURA Lunch

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、2022年3月1日(火)～4月17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、華やかな春を彩る旬の味覚を詰め込んだ和テイストのランチ「サクラランチSAKURA Lunch」を発売いたします。

桜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「サクラランチSAKURA Lunch」。蛍烏賊や鰯などの春の素材とびわサーモンや赤蒟蒻など近江の味覚を取り入れたお料理をご用意。プレートには桜豆腐や筍木の芽和えなど、この地ならではの春を感じていただける10の品々が並びます。ほかにも、春色に仕上げる穴子のさくら蒸しは、風味豊かな桜海老と春キャベツの旨味とともに。見た目にも食しても幸せな、五感で楽しむランチをお楽しみいただけます。

日に日に暖くなる季節の移ろいを感じながら、気分も晴れやかになる桜の華やかなランチをご堪能ください。

■「^{サクラランチ}SAKURA Lunch」について

華やかな桜を演出したプレートは、蛸烏賊や鯛子、桜豆腐など春を味わうお料理をご用意いたします。お造りはびわサーモンを塩麩と桜の葉でマリネし、さっぱりとした味わいと桜の香りをお楽しみいただけます。筍や独活^{どくわく}などの山菜や春野菜はビタミンやミネラルも豊富で、冬から春に向けて身体を目覚めさせます。

五感で春を感じる、華やかな「SAKURA Lunch」とともにうらかな春のひと時をお過ごしください。



イメージ

【メニュー】

SAKURA Plate	花卉五種盛り：桜豆腐 / 鯛子旨煮 赤蒟蒻 一寸豆 / たたみ鯛じゃが芋和え / 蛸烏賊 菜の花 土佐酢ジュレ / 鱈桜花焼き 酢取茗荷
	筍木の芽和え / うろり佃煮
	びわサーモン塩麩桜香マリネ / 鮪焼霜造り / ローストビーフ桜寿司
温物	穴子桜蒸し 春キャベツと桜海老のエチューベ
食事	桜うどん 海老天麩羅 独活 アスパラ
デザート	桜とハレノヒいちごのゼリー寄せ

「SAKURA Lunch」概要

期間：	2022年3月1日(火)～4月17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 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。



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/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、580 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](https://www.facebook.com/marriott) や [Twitter](https://twitter.com/marriott) (@marriott)、[Instagram](https://www.instagram.com/marriotthotels) (@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](https://www.marriott.com/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](https://www.marriott.com/bonvoy) 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