

Press Release

2022年12月1日

琵琶湖マリオットホテル

早春の琵琶湖を、菜の花とともに

な の は な ラ ン チ

「NANOHANA Lunch 2023」を発売

期間：2023年1月7日(土)～2月28日(火)

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



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1月7日(土)～2月28日(火)の期間、ホテル12階のレストラン「グリル & ダイニング Grill & Dining G」にて、菜の花と滋賀県の味覚をかけ合わせ、ひと足早い春を味わう「な の は な ラ ン チ NANOHANA Lunch 2023」を発売いたします。

当ホテルから徒歩約5分の「第1なぎさ公園」は、毎年1月から2月にかけて、約12,000本もの早咲きの菜の花が咲き誇る絶景スポット。ホテル最上階に位置するレストランからは、一面の菜の花が作り出す鮮やかな黄色い絨毯を眺めることができ、春の訪れをいち早く感じていただけます。そんな菜の花をイメージし、例年ご好評いただいている「NANOHANA Lunch」が、内容新たに、今年もお楽しみいただけます。お料理の初めには、身体がほっこり温まる近江米の甘酒と大豆のポタージュを。爽やかな柚子が香る脂ののった寒さわらの菜の花焼きや、菜の花とヨーグルトのソースでいただくローストビーフ、氷魚と菜の花のかき揚げなど、地元産の食材に菜の花のアクセントが効いた、色鮮やかで見た目も華やかな春のお料理をご堪能ください。

美しい菜の花畑を眼下に眺めながら、ひと足早い春の優雅なランチタイムをお過ごしください。

■「^{な の は な}NANOHANA Lunch 2023」について

ほろ苦い味わいに早春を感じる、菜の花を取り入れた和テイストのランチ。滋賀県の湖魚や赤蒟蒻、近江米など郷土料理や地元産の旬の食材の随所に、春らしい菜の花をあしらいました。シェフが腕を振るう季節のお料理とともに、ひと足早い春の訪れをお楽しみください。



イメージ

【メニュー】

Plate	近江米みずかがみの甘酒と滋賀県産おおつる大豆のポタージュ／ 近江赤蒟蒻のバターしょうゆ焼き／海老豆の黄味卸し和え／ 琵琶湖産公魚の南蛮漬け 白板昆布奉書巻き／ 白菜豆腐 おろし生姜／鰯 菜の花揚げ／ 豚バラと菜の花の玉子巻織／近江蕪と菜の花の玉味噌掛け／ 寒さわら菜の花焼き 柚子の香り 菜の花 永源寺舞茸
お造り替わり	ローストビーフ 初春の彩野菜添え 醤油パウダー 菜の花とヨーグルトのソース
食 事	滋賀県産こしひかり 琵琶湖産氷魚と菜の花のかき揚げ添え 近江味噌の赤出汁
デザート	菜の花ようかん

「NANOHANA Lunch 2023」概要

期間： 2023年1月7日(土)～2月28日(火)
※除外日：2月13日(月)～2月17日(金)
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 イメージ

<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/>

■第1なぎさ公園について

例年1月下旬～2月ごろ、寒咲花菜^{かんざきはなな}という名前の早咲きの菜の花が、約4,000㎡の土地に約12,000本咲き、雪の残る比良山とのコントラストをお楽しみいただけます。

アクセス：ホテルより徒歩で約5分



第1なぎさ公園 / 提供：びわ湖ビクターズビューロー

■ホテル休館日のお知らせ

琵琶湖マリオットホテルは、法定点検のため2023年2月13日(月)～2月17日(金)の期間、全館クローズいたします。

■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65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](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