

## Press Release

2023年3月23日

### 琵琶湖マリオットホテル

味わいと見た目から近江の新緑感じる和テイストのランチ

## 「SATSUKI Lunch」を発売

期間：2023年4月17日(月)～5月31日(水)

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



「SATSUKI 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4月17日(月)～5月31日(水)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、新緑が芽吹く時期に合わせて旬の味覚を楽しむランチ「SATSUKI Lunch」を発売いたします。

抹茶豆腐やお茶の風味を感じる新緑揚げなど目でも舌でも新緑の季節を楽しむ9種の料理を盛りつけたプレートを中心に1日30食限定のランチ。旬の初鰹をグレープフルーツとともに、醤油ジュレでさっぱりとお召し上がりいただく新食感のお造りをはじめ、程よい辛味のなで巻をかけた若鮎の近江新茶揚げの温物など、お食事そして紫陽花を模したデザートまで近江の素材を取り入れた初夏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。

青空に新緑が映える季節に、風にゆれる琵琶湖の水面を眺めながら、おだやかなランチタイムをご堪能ください。

## ■「SATSUKI Lunch」について

季節の味を楽しむプレートから始まる、近江の素材と旬を掛け合わせた爽やかな新緑を感じる和テイストのランチ。お食事のさば棒寿司は、壬生菜やもち麦を混ぜたシェフこだわりの一品です。デザートは爽やかな紫陽花をイメージした近江茶とバタフライピーの錦玉羹をお召し上がりいただきます。見た目でも季節を感じるお料理の数々をごゆっくりとお楽しみください。

### 【メニュー】

SATSUKI Plate	抹茶豆腐 / 油目含め煮 落 / 鴨コース赤ワイン煮 / 小蛸照り焼き 空豆 / 蛍烏賊と独活の梅黄身酢掛け / 長芋山葵漬け / 筍と赤蒟蒻木の芽和え / 蓬麩田楽焼き / 海老新緑揚げ 椎茸 アスパラ
お造り	初鯉とグレープフルーツの重ね 紋甲烏賊 守山醤油ジュレ
温物	若鮎の近江新茶揚げ 春蕪の含め煮 鮎蓼餡 ミニトマト ホワイトアスパラ
お食事	さば棒寿司 甘酢生姜
デザート	なめこ入り茶そば 三つ葉 人参 ゆば 近江茶とバタフライピーの錦玉紫陽花



イメージ



Grill & Dining G

### 「SATSUKI Lunch」概要

期間： 2023年4月17日(月)～5月31日(水)  
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、引き続き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】

- ・トイレや水道など、共有スペースへのアルコール消毒液の設置
- ・テントやアウトドアリビング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

#### 【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】

- ・手指のアルコール消毒、咳症状のあるゲストへのマスク着用のご協力
- ・ホテル各施設ご利用時の検温実施 など

上記は政府の方針により変更になる場合がございます。

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](http://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](http://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](mailto:press@biwako-marriott.com)