

琵琶湖マリオットホテル

滋賀県守山市今浜町十軒家 2876

Press Release

2023年5月9日

琵琶湖マリオットホテル

鮮やかな彩りと清涼を感じる料理で、夏の身体にやさしい和ランチ

サマーランチ さいりょう
「Summer Lunch ～彩涼～」を発売

期間：2023年6月1日(木)～8月31日(木)

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



「Summer Lunch～彩涼～」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6月1日(木)～8月31日(木)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、眩しい日差しが降り注ぐ夏の季節に涼しさを感じる身体にやさしいランチ「サマーランチSummer Lunch ～彩涼～」を発売いたします。

滋賀県の特産品であるびわサーモンや、小鮎、赤蒟蒻などに季節の食材を組み合わせた1日30食限定の和テイストのランチ。今年は暑い夏でもさっぱりとお召し上がりいただける清涼感あふれるメニューをご用意いたします。メインのプレートには梅の酸味とおくらのとろみが相性の良い赤蒟蒻とオクラの梅かつお和えや、琵琶湖産の小鮎の磯部揚げなど夏にふさわしい涼やかで彩り鮮やかな9種の料理が並びます。上質な脂がのったびわサーモンやマグロをはじめとするお造りは、地元守山の醤油とともにご堪能ください。近江鶏の胸肉と夏野菜の蒸籠蒸しは、蓋を開けると爽やかな柑橘の香りが広がり、夏の暑さで疲れた身体に嬉しい一品です。

夏の日差しにきらめく琵琶湖を眼下に眺めながら、暑い夏を乗り越える涼やかなお料理をお楽しみください。

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、ゲストがリラクセスし、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