

## Press Release

2022年3月16日

### 琵琶湖マリオットホテル

お茶の爽やかな香りや、甘みを味わう、お茶にこだわる和テイストのランチ

サツキランチ  
「SATSUKI Lunch」を発売

期間：2022年4月18日(月)～5月31日(火)

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



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、2022年4月18日(月)～5月31日(火)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、旬の美味しさが味わえる新茶のシーズンに様々なスタイルのお茶を用いたメニューをお楽しみいただく「サツキランチSATSUKI Lunch」を発売いたします。

日本茶発祥の地といわれる滋賀県で栽培され、江戸時代より生産が行われているつちやまぢや土山茶など、古くから脈々と受け継がれてきた日本のお茶にこだわった、風味豊かで上品な和のメニューをご用意いたしました。プレートには煎茶、ほうじ茶、抹茶などのお茶を使用したお料理に、小鮎や赤菟蕪など滋賀県ならではの食材を取り入れた8品が並びます。飲むだけではない新しいお茶の魅力を存分に引き出す、シェフのアイデアが詰まったお料理で、深い味わいを感じていただくとともに、古くから香り高い銘茶の産地として知られる滋賀県の魅力を存分に感じていただけるランチをお届けいたします。

心地よい風と新緑につつまれる季節に、琵琶湖の眺望を眺めながら、心ゆくまでお茶を堪能するランチタイムをお過ごしください。

## ■「<sup>サツキランチ</sup>SATSUKI Lunch」について

温かみのある木のプレートのお料理は、土山の煎茶の葛豆腐やほのかにほうじ茶が香る鴨ロース煮、口当たりの良い鱸の抹茶柚子味噌焼きなどが並びます。鶏そぼろを包み込んだうすい豆のじゃがいも饅頭は季節を表現した新緑蒸しをご用意いたします。お食事は風味豊かで香ばしい玄米茶で味わうピワマスのお茶漬けを。デザートまでお茶のテイストを取り入れた新しいお茶の楽しみ方をご堪能ください。



イメージ

### 【メニュー】

SATSUKI 土山煎茶葛豆腐 酒盗玉子 / 土山ほうじ茶鴨ロース煮 /  
PLATE 茶そば ジュレかけ / もずく酢 とろろ芋 /  
蓬麩 赤蒟蒻旨煮 /  
海老天婦羅 琵琶湖産小鮎 独活 甘長とうがらし レモン 茶塩 /  
鯉焼き霜造り ポン酢 /  
鱸 抹茶柚子味噌焼き 酢蓮根 筍土佐煮 山桃蜜煮  
温 物 新緑蒸し  
食 事 ピワマス土山玄米茶漬け 三つ葉 山葵 あられ  
デザート 和紅茶のムースとハレノヒいちご アドベリーゼリー包み

### 「SATSUKI Lunch」概要

期間： 2022年4月18日(月)～5月31日(火)  
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 TEL : 077-585-6100 URL : <https://www.biwako-marriott.com>

## ■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](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)