

2016年5月18日

**全レストランの料理長が結集する
「美食酒の饗宴」7月22日初開催**

この日だけの特別なメニューや共に楽しむイベントもご用意

株式会社琵琶湖ホテル（所在地：滋賀県大津市浜町 2-40、代表取締役社長：稲地利彦）は 2016 年 7 月 22 日（金）、初企画となるイベント「美食酒の饗宴」を開催いたします。琵琶湖ホテルのレストラン・宴会の料理長全員が腕をふるい、館内全レストランのお料理をbuffet形式でご提供いたします。7月15日（金）にオープン予定の和食レストランのお料理も登場します。また、ソムリエ・唎酒師がセレクトしたワイン・日本酒もご用意。サク스가奏でるジャズの音色とテーブルマジックが彩る会場で、「美食」と「美酒」による大人の時間をお楽しみいただけるイベントになっております。

【イベント概要】

- 日 時：2016年7月22日（金）
- 時 間：受付 18:30 開宴 19:00（～21:30）
- 場 所：琵琶湖ホテル3階 瑠璃
- 料 金：大人お一人様 20,000 円(税別)
- 特 典：1ヶ月前までのご予約で 1,000 円割引 / 10 名様までのご予約で 1,000 円割引
琵琶湖ホテル倶楽部会員様は 2,000 円割引
- 出 展 店 舗：日本料理おおみ/天麩羅おおみ/鮨おおみ/鉄板焼おおみ
イタリアンダイニング ヘルラーゴ/ダイニング 菜/レストラン ザ・ガーデン
- お問 合 せ 先：077-524-1511（宴会予約/平日 9：00～19：00 土日祝～18：00）
- 詳 細 URL：<http://www.biwakohotel.co.jp/event/plan/VUjBEHFXQ.html>

【会社概要】

会 社 名：株式会社琵琶湖ホテル
代表者名：代表取締役社長 稲地 利彦
資 本 金：1億5千万円
住 所：〒520-0041 滋賀県大津市浜町 2-40
代表電話：077-524-7111
開業年月：1934（昭和9）年10月
客 室 数：171室
設 備：レストラン（イタリアンダイニング、バイキングレストラン、フレンチ、カフェ、バー
7/15 オープン予定：日本料理、天麩羅、鮨、鉄板焼）
ショップ、天然温泉、プール（夏季限定）
U R L：<http://www.biwakohotel.co.jp/>



【別紙】
■料理長紹介

総料理長：渡辺 祐治(わたなべ ゆうじ)
 副総料理長：中村 聖 (なかむら さとし)
 和食総料理長：榎園 秀文 (えのきぞの ひでふみ)
 洋食総料理長：浪江 誠 (なみえ まこと)
 宴会料理長：吉岡 達治 (よしおか たつじ)
 松浦 且佳 (まつら かつよし)
 久保田 剛史 (くばた つよし)
 製菓料理長：廣瀬 彰 (ひろせ あきら)

「ダイニング 菜」料理長：稲葉 章夫 (いなば あきお)
 「レストラン ザ・ガーデン」料理長：中原 博文 (なかはら ひろふみ)
 「イタリアンダイニング ベルラーゴ」料理長：ガラッフォ サルバトーレ
 「日本料理・天麩羅 おおみ」料理長：安積 英行(あづみ ひでゆき)
 「鮓 おおみ」料理長：江畑 大八郎 (えはた だいはちろう)
 「鉄板焼 おおみ」料理長：伝法 智也 (でんぽう ともや)


■お料理について

お料理は全てのレストランがこの日のためにご用意した特別メニューをご提供いたします。贅を尽くしたお料理の数々をブッフェ形式でお好きなだけお召上がりいただけます。また、お酒はホテルのソムリエ・唎酒師が選んだワインや日本酒をご用意。

【お客様のテーブルへご提供】

オードブルバリエ“琵琶湖の庭園”
 大中トマトの冷たいクリームスープ バジリックの香り


【ブッフェ料理】
<和食料理コーナー>

小鮎の炭火焼&小鉢、海老、穴子、野菜の天婦羅 (日本料理・天麩羅おおみ)
 黒毛和牛ロース&フィレ肉 (鉄板焼おおみ)
 目の前にぎる鮓 (鮓おおみ)

<洋食料理コーナー>

鱸(ズスキ)の地中海風アクアパッツァ&リングイネ 海老とフレッシュトマトのマッキアート (イタリアンダイニング ベルラーゴ)
 フォアグラと豆腐のステーキ トリュフ風味ソース (レストラン ザ・ガーデン)
 仔羊背肉のロースト 胡桃ペルシャードと人参ピューレ (ダイニング 菜)
 若鶏のヴェッシー包み ポルチーニ茸の香りソース (バンケットスペシャル料理)



<デザート・フルーツ・サラダコーナー>

サラダコーナー：自家製ノルウェーサーモンマリネ・生ハムサラダ

デクパージュ：クレープジュゼット・瞬間シャーベット・アイスクリーム3種

ケーキ：クラシックショコラ・チェリータルト・苺ショートケーキ・スフレロールケーキ・クリームプディング

グラスデザート：ブラッドオレンジゼリー・パンナコッタ・苺とバナナのムース・メロンナージュ

小菓子：生チョコレート・プチフルーツタルト・フィナンシェ・スパイスサブレ・アーモンドショコラ

季節のフルーツ

会場を彩る演奏とテーブルマジック

■テナーサクソ演奏 にしむら ゆかり 西村 有香里

大阪府堺市出身。高校の軽音楽部でテナーサクソとジャズに出会う。

現在は関西を中心に精力的に演奏活動を行なっている。

外見からは想像できない男性的な音色とパワフルな演奏にはファンも多い。

女性では数少ないテナーサクソ奏者。

平成23年度 大津市文化奨励賞受賞



■テーブルマジック みちさか ジョン・道阪

関西を中心に活躍する芸歴11年のプロマジシャン。

平成22年には「タイ世界大会」特別賞、「全国奇術懇親会」優勝、

「全日本マジックコンテスト」など多数の受賞歴がある。テレビ出演経験も多数。

<このリリースに関するお問合せ/ご掲載用お問合せ>

琵琶湖ホテル コミュニケーション推進室：川田

TEL. 077-524-0016 FAX. 077-524-8318 e-mail kawata-m@biwakohotel.co.jp

