



News release :

2019. 11. 29

「地酒ボート」と「汽船 de おでん」を運航します

琵琶湖汽船株式会社

〒520-0047 滋賀県大津市浜大津 5-1-1  
TEL. 077-522-4115 / FAX. 077-524-7896  
http:// www.biwakokisen.co.jp/

船舶営業部 船舶企画課

\*\*\*\*\*

～ “船×地酒” “船×洋風おでん” びわ湖で選べる 2つの美味しいクルーズ！～

## 「地酒ボート」 & 「汽船 de おでん」を運航します

- ・高速船の船内で、地酒飲み放題とお料理を楽しむ「地酒ボート」
- ・高速船で湖畔のレストランへ向い、洋風おでんとワインを味わう「汽船 de おでん」

\*\*\*\*\*



\*\*\*\*\*

琵琶湖汽船株式会社（本社：滋賀県大津市浜大津、社長：川戸 良幸）は、冬季限定の企画クルーズ「地酒ボート」と「汽船 de おでん」を運航します。

「地酒ボート」は、昨冬に初企画したところ好評であったことから、今冬も実施するもので、暖かい船内から美しいびわ湖の夜景をご覧いただきつつ、近江の地酒や地ビールなどの飲み放題と、コース仕立ての小皿料理（箸休めは食べ放題）をお楽しみいただく企画です。

会場となる高速船「メグミ」は、大津港に停泊した状態で17時30分に営業を開始。途中、19時00分～19時45分のクルージングタイムを挟み、20時00分に営業終了します。大津港に停泊中は、乗下船が可能ですので、途中からでもご参加いただけます。2020年1月8日（水）から3月6日（金）までの水・木・金曜に運航します。

一方「汽船 de おでん」は、手軽に旅行気分を楽しめる企画として、2014年度より運航しています。大津港を18:50分に出港する高速船「ランシング」で昭和初期の近代建築「びわ湖大津館（旧琵琶湖ホテル）」に向かい、館内のフレンチレストラン「ベルヴァンブルージュ」に約70分滞在して、シェフ創作の洋風おでんとワインを召し上がっていただいた後、再び高速船で大津港へ20時30分に帰港します。2020年1月17日（金）から3月14日（土）までの木・金・土曜に運航します。

冬の寒さを吹き飛ばす“あったか”がキーワードの「地酒ボート」と「汽船 de おでん」。冬ならではの美味しいクルーズとして、お仕事帰りやご旅行途中にぜひご利用ください。

企画詳細は、別紙の通りです。

Where to call



船舶運航部	TEL. 077-522-4115	管理部	TEL. 077-522-4118
船舶営業部	TEL. 077-522-4115	長浜支社	TEL. 0749-62-3390
琵琶湖営業部	TEL. 077-522-4118	今津営業所	TEL. 0740-22-1747

(別紙)

## 1. 「地酒ボート」概要

企画名	びわ湖のめぐみ 地酒ボート
期間	2020年1月8日(水)～2020年3月6日(金)の水・木・金曜 ※貸切等により運休する場合がございますので、事前に運航日および運航状況をご確認の上、ご来場ください。
就航船	  <p>高速船「メグミ」 旅客定員200名</p>
定員	最大40名 ※ <u>予約優先制</u>
行程	17:30 営業開始 → (停泊) → 19:00 大津港出港 (45分間ナイトクルーズ) → 19:45 大津港帰港 → (停泊) → 20:00 営業終了
料金	お一人様5,500円(乗船料、飲食代、税サ込)
飲食内容	<p>① 近江の地酒を含むドリンクが最大150分間飲み放題！ 滋賀の酒造33蔵の中から、日替わりで5種類の地酒をご用意します。 その他、ビール、ワイン、カクテル、ソフトドリンクも飲み放題です。</p> <div data-bbox="341 1131 1182 1310" style="border: 1px dashed gray; padding: 5px;"><p><b>お飲物(飲み放題)</b></p><ul style="list-style-type: none"><li>・近江の地酒(日替わり5種)</li><li>・ビール(長浜浪漫ビール、近江麦酒)</li><li>・ワイン(赤・白)</li><li>・カクテル</li><li>・イタリアンソーダ</li><li>・ソフトドリンク</li></ul></div>  <p>② “発酵” × “健康” をテーマにした地酒に合う小皿料理をコース仕立てでご提供！</p> <p><b>小皿料理(全8皿)</b></p> <p>(アミューズ) 近江蕪のコンソメ煮 日本酒サバイオンソース (一の皿) 鮎寿司と白味噌のクロケット、丁字麩の最中仕立て2種(イカの塩辛と芋ピューレのファルス、鶏レバー生姜煮のリエット) (二の皿) スモークサーモンとクリームチーズ、リンゴの串、干し柿と千枚漬 鯖の酢メの串鴨と水菜、焼き白葱の串 醤油バルサミソース (揚物) フグの唐揚げ、里イモのフリット カリカリ醤油 (小鉢) ウナギ入り茶碗蒸し、鰯塩麹漬けソテーと厚揚げ豆腐の生姜餡 (串物) 滋賀県産鹿肉のロースト、牛ロースの味噌とヨーグルトのマリネ 網焼き、豚肩ロースの低温料理 グリル (麺物) 素麺のフォー仕立て (お口直し) ヨーグルトのシャーベット</p>  <p><b>箸休め(食べ放題)</b> イカリリング、鶏の竜田揚げ、カマンベールチーズ、自家製ピクルス、漬物盛合せ、野菜のおでん風焼き物</p>

備 考	<p>※空席がある場合は、当日ご予約なしでもご利用いただけます。</p> <p>※団体様でご利用の場合は、事前予約をお願いします。(30名様以上の場合、貸切運航も承ります)</p> <p>※天候、気象状況により運航内容に変更が生じる場合がございます。</p> <p>※仕入状況によりお料理内容は一部変更となる場合がございます。</p> <p>※船内は全て禁煙です。喫煙される方は、大津港構内の喫煙スペースをご利用ください。</p> <p>※画像は全てイメージです。</p>
-----	--

## 2. 「汽船deおでん」概要

企画名	<b>汽船deおでん</b>
期 間	<p>2020年1月17日(金)～3月14日(土)の木・金・土曜</p> <p>※1月18日(土)、1月25日(土) 除く</p> <p>※レストラン貸切等により運休する場合がございますので、ご予約時に運航状況をご確認ください。</p>
就航船	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>高速船「ランシング」 旅客定員90名</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>大津市指定有形文化財 びわ湖大津館 (外観)</p> </div> </div>
定 員	最大40名(最少催行人員15名) ※完全予約制
行 程	<p>18:50 大津港出港 → (ナイトクルーズ) → 19:00 柳が崎湖畔公園港着</p> <p>→ (びわ湖大津館にて約70分飲食) → 20:20 柳が崎湖畔公園港発 → (ナイトクルーズ)</p> <p>→ 20:30 大津港帰港</p>
料 金	お一人様3,980円 (乗船料、飲食代、税サ込)
飲食内容	<p>①フレンチレストランで味わうシェフ創作のアツアツおでん&amp;一品料理!</p> <p><b>お料理</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・サイドディッシュ2種</li> <li>・洋風おでん (あさりと豚バラのポルトガル風)</li> <li>・鱈と大根のデュグレレ</li> <li>・メのリゾット</li> </ul> <div style="text-align: right;">  </div> <p>②洋風おでんに合うワインでびわ湖の夜景に乾杯!</p> <p>湖畔に位置するびわ湖大津館。 レストランからは、びわ湖の夜景が一望できます。</p> <p><b>お飲物</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ワイン3杯</li> </ul> <p>※ワインは、ビール・ソフトドリンク、プチデザートへの変更が可能です。</p> <div style="text-align: right;">  </div>

備 考	<p>※ご利用の3日前よりキャンセル料が必要となります。</p> <p>※最少催行人員15名に満たない場合は、開催日の3日前に連絡します。</p> <p>※30名様以上の場合、貸切運航も承ります。</p> <p>※天候、気象状況により運航内容に変更が生じる場合がございます。</p> <p>※仕入状況によりお料理内容は一部変更となる場合がございます。</p> <p>※船内およびびわ湖大津館を含む柳が崎湖畔公園敷地内は全て禁煙です。</p> <p>※画像は全てイメージです。</p>
-----	---

3. ご予約・お問い合わせ： 琵琶湖汽船(株) 予約センター TEL 077-524-5000 (9:00-17:00)

4. 大津港へのアクセス： 京阪電車「びわ湖浜大津」駅より徒歩約3分

以 上

《 本件についてのお問い合わせ先 》

琵琶湖汽船株式会社 船舶営業部 船舶企画課  
担当 森、高橋

[kyo.mori@biwakokisen.co.jp](mailto:kyo.mori@biwakokisen.co.jp)

滋賀県大津市浜大津 5-1-1

TEL 077-522-4115 FAX 077-524-7896

Where to call