

2023年3月24日

「びわ湖大津プリンスホテルでしか得られない、心ふるえる絶景体験」

びわ湖大津プリンスホテル
地上 130m の「びわ湖の特等席」で絶景をひとりじめ
特別な一室でマジックタイムの空の移ろいと目の前で打ちあがる大迫力の花火を満喫
期間:2023年4月22日(土)、5月27日(土)、6月17日(土)

びわ湖大津プリンスホテル(所在地:滋賀県大津市におの浜 4-7-7、総支配人:松本伸夫)では打ち上がる花火を、高層階から目の前に鑑賞できる2種類の特別宿泊プラン、「【1室限定】憧れのロイヤルスイートルームで<絶景>ホテルステイ」と、「<絶景>最上階レストランで近江牛づくしフレンチフルコースと花火を楽しむタベ」を2023年4月22日(土)、5月27日(土)、6月17日(土)の3日間限定で販売いたします。

地上130m、高層38階建ての当ホテルが持つ絶景、それは何といても529室全ての客室から目の前にびわ湖を見渡す雄大なパノラマビューです。今回はその絶景をさらにお楽しみいただくため、最上階のレストランやホテルに一室しかないロイヤルスイートルームで、打ち上がる花火を目の前の高さでご鑑賞いただく2種類の宿泊プランを販売いたします。今後もホテルコンセプトである「びわ湖の特等席」を感じていただける絶景を活かした体験の提案を通じて新たな旅の喜びを創出し、滋賀県の魅力を発信することで地域経済の発展と観光促進に貢献してまいります。

【1室限定】憧れのロイヤルスイートルームで<絶景>ホテルステイのポイント

- ホテルに1室しかないロイヤルスイートにご案内。専属のコンシェルジュがお迎えいたします。
- ホテルソムリエがあなたのお部屋に！お好みに合わせたドリンクをご提案いたします。
- 目の前に上がる花火をひとりじめしながら、近江牛を味わうイブニングハイティーとともに乾杯！
- 滋賀県産食材を用いた和朝食をルームサービスで提供。朝日がきらめくレイクビューをゆったり満喫

<絶景>最上階レストランで近江牛づくしフレンチフルコースと花火を楽しむタベのポイント

- 比叡山や比良山系等の山々とびわ湖が織りなすサンセットとともに味わう食前酒
- 第51回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール世界大会2位受賞歴を持つシェフが創作する、「近江牛」づくしの本プラン限定フレンチフルコースを、シェフ自ら生産地・信楽で厳選した信楽焼の器で堪能
- 「びわ湖の特等席」だからこそ見られる絶景。ディナー後には目の前の高さになる花火を鑑賞



関連リリース:「プリンスホテルにおける旅の形を大きく変え、「本物の絶景体験」を届けるホテルへー絶景はプリンスにある。ー(3月16日配信)」

Web サイト:https://www.princehotels.co.jp/otsu/experience/?s_mc=zekkei_cp_pr_otsu_230303



◎本件に関する報道各位からのお問合せは
びわ湖大津プリンスホテル セールス&マーケティング

TEL:077-521-2933 FAX:077-521-1114 E-mail:otu-pln@princehotels.co.jp

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

特別宿泊プラン企画概要

①【1室限定】憧れのロイヤルスイートルームで<絶景>ホテルステイ

【期間】2023年4月22日(土)、5月27日(土)、6月17日(土)

【料金】1名さま¥56,700より

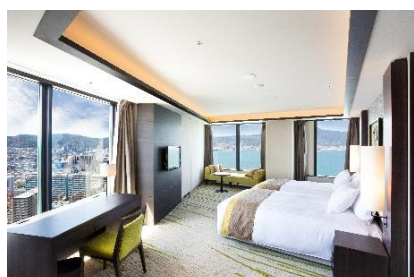
【予約受付】2023年4月1日(土)より

【内容】1泊室料(ロイヤルスイート1室2名さまご利用)、イブニングハイティー、ソムリエセレクトのドリンク、花火鑑賞(約5分)、ルームサービス和朝食、消費税・サービス料

■ホテルに一室しかない、広さ 95.7 m²のロイヤルスイートルームで過ごすびわ湖旅。ご滞在中は専属の「おもてなしコンシェルジュ」が、旅の喜びを彩るお手伝いをいたします。客室ではソムリエがお好みに合わせたお酒をご提案し、国際料理コンクール第二位の受賞歴を持つシェフ坂田が創作する、近江牛を用いたメニューとスイーツをお楽しみいただけるイブニングハイティーとともに乾杯！

窓の外に広がる花火と、夜景が織りなす絶景をひとりじめする、特別な一夜をお過ごしいただけます。

翌朝は滋賀県産食材を用いたルームサービスの和朝食を味わいながら、きらめくびわ湖の眺望をご満喫ください。



②<絶景>最上階レストランで近江牛づくしフレンチフルコースと花火を楽しむ夕べ

【期間】2023年4月22日(土)、5月27日(土)、6月17日(土)

【料金】1名さま¥34,200より

【予約受付】2023年4月1日(土)より

【内容】1泊室料(レイクフロア1室4名さま利用)、食前酒、夕食「近江牛づくしフレンチフルコース」、花火鑑賞(約5分間)、朝食ブッフェ、消費税・サービス料

<ご夕食メニュー例>近江牛バラ肉の煮込みと野菜のテリーヌパセリ風味

近江牛とスッポンのコンソメスープ薬膳仕立て 滋賀県産茸と比叡ゆば®とともに

近江牛フィレ肉のグリルと鰻の炙り 鴨のフォアグラ添え 山椒風味のポルト酒ソース ほか

■時とともに移り変わる、地上 130m の高層階からの眺望を満喫する旅のひと時。

ホテル最上階のフランス料理 ボーセジュールで美しいサンセットと食前酒を堪能したあとは、第 51 回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール世界大会2位受賞歴を持つシェフが創作する、近江牛づくしのフレンチフルコースを、日本六古窯の一つである信楽焼の器でお楽しみいただけます。ディナータイムのフィナーレには、目の前の高さに打ち上がる花火を鑑賞する「びわ湖の特等席」ならではの絶景をご覧ください。



【お客さまからのご予約・お問合せ】びわ湖大津プリンスホテル TEL:077-521-1111(代表)

※打ち上げ花火は、天候などの状況によりスケジュールの変更および中止になる場合がございます。※宿泊料金は稼働状況により日々変動いたします。※「1日1室限定憧れのロイヤルスイートルームで<絶景>ホテルステイ」プランは1室2名さままでお申し込みください。※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。※営業形態の変更および営業休止となる場合がございます。ご来館の際は、事前にWebサイトにてご確認ください。※写真はすべてイメージです。

— プリンホテルの第二創成期、はじまる —

プリンホテルが持つ最大の強みは、「100年を超える歴史を持ち、全国各地の一等地に早くから進出していること。だからこそプリンホテルだけがご提供できる「本物の絶景」が全国各地にあること」です。この圧倒的な強みを活かし、プリンホテルチェーンならではの立地の良さを「プリンホテルだからこそお客さまに提供できる価値」に昇華させ、ただ眺めるだけではない、「本物の絶景体験」をお客さまにお届けします。

絶景はプリンにある。

プリンホテルは日本のホテルの先駆けとして、
多くの景勝地の「一番いい場所」をおさえています。

大自然のパノラマに息をのむ客室。
ありえないほど近い星空に癒やされる温泉。
幻想的な夜景に酔いしれるディナー。

ここでしか味わえない「絶景体験」の数々が、あなたの旅を特別なものに。
さあ、感動の一番近くへ。一生忘れられない景色と出会おう。

【Web サイト】 https://www.princehotels.co.jp/experience/?s_mc=zekkei_cp_pr_230316

