

2023年8月

世界に誇るシェフの料理とホテル最上階から見渡す豪華花火など2種類のプランをご用意

びわ湖大津プリンスホテル
「絶景と上質」をテーマに感動の結婚式を叶える
開業35周年記念ウエディングプラン
【販売開始】2023年8月29日(火)より

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)は、2024年4月22日(月)に開業35周年を迎えるにあたり、「絶景と上質」をテーマに、2種類の開業35周年記念ウエディングプランを提供いたします。

1989年に当ホテルが開業してから約10,000組の新郎新婦のご結婚式をお手伝いしてきました。開業当時にご結婚されたおふたりのお子さまが結婚、そのお子さまのお宮参りなどでご家族三世代が集うホテルになりました。多くの幸せな笑顔や場面とともに、月日を重ねてきた感謝を込めて、びわ湖大津プリンスホテルだからこそ叶えられるウエディングプランをご用意いたします。

ホテル最上階での絶景ウエディングプラン「^{リュクス}Luxe Wedding Plan」では、これまで新郎新婦からご好評をいただいているふたりだけのオリジナル花火を豪華爛漫に打ち上げ、「びわ湖の特等席」で、記憶に残るウエディングの演出をいたします。料理は、第51回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール世界大会2位を受賞した「フランス料理ボーセジュール」料理長坂田が、おふたりの門出を祝福するストーリー仕立てのメニューをご用意いたします。

上質さを纏ったウエディングプラン「^{ラフィーネ}Raffine Wedding Plan」は、衣装、写真、宿泊、エステなどが含まれるフルパッケージプランで、「たくさんの人にお祝いしてほしい」というおふたりの想いを叶える、100人以上の大人数でのウエディングを可能にします。ホテルに受け継がれる伝統の味を大切に、地産地消をテーマにリニューアルされた料理メニューとともに、より華やかな演出でゲストをおもてなしいたします。

開業35周年ウエディングコンセプト

『絶景と上質』

びわ湖と大自然に包まれたリゾート感たっぷりのロケーション、誰もが心奪われる『絶景』と行き届いたホテルクオリティのおもてなし、35年の歴史を経て提供できる重厚にして洗練された『上質』で、心に刻まれる非日常の一日を感動の結婚式へと創りあげます。



◎本件に関する報道各位からのお問合せ
びわ湖大津プリンスホテル セールス&マーケティング部門
TEL:077-521-2933 FAX:077-521-1114 Email: otu-pln@princehotels.co.jp

 Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

ウエディングプラン「^{リュクス}Luxe Wedding Plan」概要

ホテル最上階の絶景の中で叶える花火や音楽の演出と豪華ウエディングアイテムが含まれるプランです。披露宴の料理は、フランス料理国際コンクール入賞の「フランス料理 ボーセジュール」料理長坂田によるスペシャリテをはじめ、クリエイションなメニューとシェフのパフォーマンスをご堪能いただけるメニューを提供いたします。フィナーレには、同フロアの「トップオブオオツ バンケットルーム」で、プティシヨコラブッフエをお楽しみいただき、おふたりだけのオリジナル花火と弦楽四重奏の演奏で記憶に残るウエディングを実現します。また、ホテルに1室しかないロイヤルスイートルームに披露宴前日より2泊ご滞在いただき、心に刻まれる非日常のひとつときをお過ごしいただけます。

- 【受注期間】 2024年4月1日(月)～2025年3月31日(月)
- 【料金】 50名 ¥6,000,000より
- 【内容】 料理、フリードリンク、プティシヨコラブッフエ、ロイヤルスイートルーム宿泊、花火、弦楽四重奏、衣装3点セット、美粧、エステ3回分、音響・照明、飾花(メイン・ゲスト・ブーケ・ブートニア)、写真(スタジオ写真2ポーズ、スナップ撮影、アルバム)、介添え、会場料、消費税、サービス料
- 【人数】 50名～80名
- 【場所】 フランス料理 ボーセジュール(38F)、トップオブオオツ バンケットルーム(38F)



ホテル最上階の絶景



演奏とともに湖畔から打ち上がる花火



ホテルに1室しかないロイヤルスイートルーム



近江牛フィレ肉のウェリントン風パイ包み焼き

【フランス料理 ボーセジュール披露宴料理】

料理長坂田が第51回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール世界大会で2位を受賞した作品をコースのメインで提供いたします。世界三大珍味をはじめ、伊勢海老や鮑などの食材を使用し、新郎新婦の出会いを祝福。そして、これからの人生が華やかになるようにと想いを込め、ウエディング当日の出来事を連想できるようにこだわったメニューです。

【メニュー一例】

鴨フォアグラと岩手県産ホロホロ鶏の大理石仕立て／ウエディングベールに覆われた天然鮑の海藻蒸し／近江牛フィレ肉のウェリントン風パイ包み焼き

【坂田 知昭のプロフィール】

- 2004年 大津プリンスホテル入社(現 びわ湖大津プリンスホテル) 洋食宴会調理
- 2014年 同ホテル「フランス料理 ボーセジュール」調理
- 2017年 第51回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール ジャポン 優勝
- 第51回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール アンテルナショナルパリ 第2位 入賞
- 2019年 同ホテル「フランス料理 ボーセジュール」料理長就任



【ル・テタンジェ国際料理賞コンクールとは】

『ル・テタンジェ国際料理賞コンクール』は職歴8年以上を有し、24～39歳までのプロの料理人が参加できるコンクールです。同コンクールはシャンパーニュ・テタンジェ社の創始者であるピエール・テタンジェ氏のフランス料理に対する情熱を受け継いだ、クロード・テタンジェ氏がフランス料理の発展を願って1967年に創設され、時には「ガストロミーのエベレスト」と呼ばれるほど極めてレベルが高く、歴史と権威あるコンクールとして知られております。

ウエディングプラン「^{ラフィナー}Raffine Wedding Plan」概要

上質な結婚式を叶える、衣装・写真・宿泊・エステなどのグレードアップアイテムを取り揃えたウエディングプラン。フランス料理・日本料理・和洋折衷の料理メニューは地産地消をテーマにリニューアルをいたしました。滋賀県産食材や、感謝や祝福の意味を持つ食材を揃えており、彩り豊かなメニューは華やかな婚礼シーンを演出いたします。大人数での披露宴が可能な会場で、天井高が高くラグジュアリーなアイテムの空間に加え、くすみカラーの装飾でよりトレンドに近く上質さが増したスタイルでゲストの皆さまの心に残る結婚式が叶います。

- 【受注期間】 2024年4月1日(月)～2025年3月31日(月)
【料金】 50名 ¥3,000,000より
【内容】 料理(フランス料理・日本料理・和洋折衷のいずれか)、お飲みもの、スイートルーム宿泊、衣装3点セット、美粧、音響・照明(ダイナミックシアター含む)、飾花(メイン・ゲスト・ブーケ・ブートニア)、写真(スタジオ写真2ポーズ・スナップ撮影)、介添え、会場料、消費税、サービス料
【人数】 50名より
【場所】 コンベンションホール「淡海(おうみ)」(2F)



【地産地消をテーマにした料理メニューがリニューアル】

びわ湖畔に佇むホテルだからこそ滋賀の魅力を活かした地産地消の料理を日々探究します。開業 35 周年を迎えるにあたり、フランス料理・日本料理・和洋折衷のすべてのメニューを洗練された内容にリニューアルいたします。

■日本料理メニュー一例

<祝儀肴>

滋賀県産鱒の塩麴 帆立 キャビア 甘大根 セルフィーユ
常節旨煮 松風黄味焼き 黒豆松葉 はじかみ 祝い飾り

・常節が別名フクダメと呼ばれており福がたまるという意味

■フランス料理メニュー一例

<肉料理>

近江牛ロース肉のパヴェと近江鴨胸肉のロティのマリアージュ
滋賀県産赤ワインのソースオレンジ風味のガストリック

・近江牛と近江鴨のマリアージュをふたりが一緒になるという意味に重ねて表現



■本プラン対象のウエディングフェアを開催いたします。

- 【日時】 2023年9月9日(土)～10日(日)、23日(土・祝)～24日(日)
9:00A.M.～6:00P.M. ※予約制
詳細のご案内、会場案内、見積書などご相談に応じさせていただきます。

【お客さまからのお問合せ】 びわ湖大津プリンスホテル ブライダルサロン [TEL:077-521-2935](tel:077-521-2935) (直通)

※料金には、消費税・サービス料が含まれております。※仕入れ状況により、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。※写真はイメージです。