

2023 年 12 月

ホテル最上階のスカイバンケットルームより、ホテル開業 35 周年スペシャル企画

びわ湖大津プリンスホテル

滋賀県初のオリジナルいちご「みおしずく」から始まるストロベリータイム

「びわ湖の特等席で楽しむ Strawberry Time」開催

【期間】2024 年 2 月 3 日(土)～4 月 8 日(月)

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 2 月 3 日(土)から 4 月 8 日(月)の期間に、ストロベリースイーツブッフェ「びわ湖の特等席で楽しむ Strawberry Time」を開催いたします。ホテル最上階に位置し見渡す限りの絶景が広がるスカイラウンジ トップオブオオツ(38F)のバンケットルームが会場となるストロベリースイーツブッフェ。平成元年に開業のホテル 35 周年の記念イベントとして、平成時代にブームを巻き起こしたスイーツや 6 名の料理長によるスペシャルメニューなど、約 20 種類のスイーツと約 3 種のパン、約 10 種のフードメニューで絶景ストロベリータイムをお楽しみいただけます。

今回のストロベリースイーツブッフェには、滋賀県初のオリジナルいちご「みおしずく」をウェルカムスイーツとしてホテル開業 35 周年にちなんだ「35 センチのエクレア」に使用。また、ホテルで収集した卵の殻から作られた堆肥を活用して地域の農業クラブで収穫された旬の野菜を使用したメニューや市場に流通しない規格外トマトをアップサイクルしたメニューなど、サステナブルなコラボレーションメニューも提供いたします。

地上 130m からの絶景を背景に華やかでラグジュアリーな空間の中、色とりどりのストロベリースイーツの甘い香りを纏う優雅な時間をお楽しみいただけます。

びわ湖の特等席で楽しむ Strawberry Time 営業概要

【場 所】 スカイラウンジ トップオブオオツ(38F)

【期 間】 2024 年 2 月 3 日(土)～4 月 8 日(月)

2 月は土休日のみの営業

3 月 1 日(金)～4 月 8 日(月)は全日営業

【時 間】 12:20P.M.～2:30P.M.

開場:12:20P.M.

Photo time:12:20P.M.～12:30P.M.

Lunch time:12:30P.M.～2:30P.M.

【料 金】 お とな 1 名さま ¥5,900

SEIBU PRINCE CLUB 会員 1 名さま ¥5,400

こ ども(7～12 才)1 名さま ¥3,000

こ ども(4～6 才)1 名さま ¥1,500

※料金には消費税・サービス料が含まれております。

※幼児(4 才未満)は無料となります。



びわ湖の特等席で楽しむ Strawberry Time イメージ

開業 35 周年を記念して、長さ 35cm のエクレア
滋賀県初のオリジナルいちご“みおしずく”を使用

■ウェルカムスイーツ “35th Anniversary エクレア”

ウェルカムスイーツとしてホテル開業 35 周年にちなんだ 35 センチのエクレアを 1 テーブルにつき 1 本ご用意。適度な酸味で際立つさわやかな甘み、フローラルな香りが特徴の滋賀県初のオリジナルいちご「みおしずく」を使用。

◎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 <https://www.princehotels.co.jp/otsu/>

スイーツ約 20 種類 フードメニュー約 10 種類 パン約 3 種類

**■ホテルが開業した平成にブームを巻き起こした
パンナコッタやナタデココ、タピオカを使ったストロベリースイーツ**

- ・こだわりのショートケーキ
 - ・フランス産チョコレートのブラウニー
 - ・滋賀県産朝宮茶と近江牛乳のパンナコッタ
 - ・いちごタルト・フリーズパイ
 - ・いちごとタピオカのヴェリーヌ
 - ・キールロワイヤルとナタデココのジュレ
- その他、ティラミス、マカロン、カヌレなど



こだわりのショートケーキ



平成にブームを巻き起こしたスイーツ

■ホテル開業 35 周年を記念し、6 名の料理長がスペシャルメニューを考案 ストロベリーフードメニューも登場！

西洋料理 料理長 鎌田おすすめメニュー「クリビヤックサーモン」
「和食 清水」料理長 中井おすすめメニュー「いちご風味のちらし寿司」、「豚角吟醸煮」
「フランス料理 ボーセジュール」料理長 坂田おすすめメニュー「ナタデココ入りサラダ いちごのドレッシング」、「こだわりの野菜ポターージュ」
「中国料理 李芳」料理長 馬場おすすめメニュー「いちごと海老のマヨネーズ和え」、「フカヒレ 餡かけ茶碗蒸し」
製菓 料理長 愛甲おすすめメニュー「滋賀県産いちご“みおしずく”とテリーヌショコラ 和栗のモンブランクリーム仕立て」
製パン 料理長 堀田おすすめメニュー「いちごとローズヒップのデニッシュ」



6 人の料理長おすすめメニュー



サステナブルなセイボリーメニュー

■サステナブルなセイボリーメニュー

- ・ナンタコス季楽里トマトのラグー・ナタデココ入りサラダ・こだわりの野菜ポターージュ・いちご風味のちらし寿司・豚角吟醸煮
- ・ロシアンレーレットパン・35th Anniversary エクレア

■シェフが目の前で仕上げるパフォーマンスメニュー

- ・その場で仕上げるフレンチトースト
- ・滋賀県産いちご“みおしずく”とテリーヌショコラ
和栗のモンブランクリーム仕立て



◆35th Anniversary 企画【平日がお得！ Happy weekday】◆

【月・火曜日】 限定メニューの「ローストビーフ」が登場、【水曜日】 チェキの記念写真をプレゼント
【木・金曜日】 プチギフトプレゼント、【平日 全日】 学生の皆さまへ嬉しい特典 “いちご割” (ご利用料金の 15%引き)

※学生割引“いちご割”をご利用の際は、在学および 2023 年度卒業がわかるものをご提示ください。※学生割引の対象は中学・高校・大学・専門学校を在学中、または 2023 年度卒業生とさせていただきます。※他の割引・特典との併用はできません。※掲載メニューは一例です。※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もございます。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。

【お客さまからのご予約・お問合せ】 TEL:077-521-5542 (直通) 受付時間 10:00A.M.~9:00P.M.