

～夏休み限定 ホテル開業 35 周年特別企画～

2024 年 7 月

びわ湖大津プリンスホテル

中山製茶(大津市)とコラボレーション

ホテル最上階の絶景スイーツbuffetで涼む優雅なひとときを
「夏色フルーツbuffet～おかげさまで 35 周年ともに歩んだ感謝をこめて～」を開催

【開催日】2024 年 8 月 3 日(土)・4 日(日)、10 日(土)～18 日(日)、24 日(土)、25 日(日)

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、夏休み期間の 13 日間限定でフルーツを使用した色鮮やかなスイーツbuffet「夏色フルーツbuffet～おかげさまで 35 周年ともに歩んだ感謝をこめて～」を開催いたします。

びわ湖大津プリンスホテルは 2024 年 4 月に開業 35 周年を迎え、これまでご愛顧いただきました多くの皆さまへ感謝の気持ちを込めて、さまざまな宿泊プランやイベントをご用意しております。今回のスイーツbuffetは、当ホテルと同じく地域に根差したお茶屋さん「中山製茶」さまのお茶とのペアリング体験をはじめ、色鮮やかなフルーツが楽しめるスイーツや夏野菜を使用したセイボリーで食を通じて目にも楽しい“夏”をお届けいたします。ご家族や大切な友人との夏休みやお盆の思い出作りに、びわ湖を一望できるホテル最上階の特等席で優雅なひとときをお楽しみいただけます。



「夏色フルーツbuffet～おかげさまで 35 周年ともに歩んだ感謝をこめて～」概要

【期間】2024 年 8 月 3 日(土)・4 日(日)、10 日(土)～18 日(日)
24 日(土)、25 日(日)

【場所】スカイラウンジ トップオブオオツ(38F)

【時間】12:30P.M.～2:30P.M.

【料金】おとな ¥5,500 こども(4～12 才) ¥3,000

※4 才未満は無料



「夏色フルーツbuffet～おかげさまで 35 周年ともに歩んだ感謝をこめて～」は下記サイトにてご案内しております。

URL: <https://www.princehotels.co.jp/otsu/plan/topotsu/summer-buffet2024/>

【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)

©報道各位からのお問合せ、ご取材希望は下記にご連絡をお願いいたします。

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 Email: otu-pln@princehotels.co.jp

◆ウェルカムスイーツ

「中山製茶」さまがおすすめる滋賀県の土山茶を使用した3種のティーと当ホテルパティシエが用意するスイーツでペアリングを体験いただけます。

- ・和紅茶のフルーツティー×フロランタンフランボワーズ(写真左)
土山紅茶の華やかな香りとフルーツをペアリング。
フランボワーズの甘酸っぱさと、まるやかな紅茶の味わいをご堪能ください。
- ・煎茶 フレッシュなミントと共に×レモンと小豆の求肥包み(写真中央)
レモンを使用し爽やかに仕立てたスイーツとともに煎茶ならではの甘みと渋みとお楽しみください。暑気払いにぴったりの一品。
- ・ほうじ茶ラテ×フィナンシェマンゴー(写真右)
丁寧に焼き上げたフィナンシェに完熟マンゴーをトッピング、
香ばしいほうじ茶にミルクの甘い香り加えたほうじ茶ラテとご一緒に。



一中山製茶

日本茶の歴史と伝統が息づく滋賀県大津市。約1200年前、最澄が持ち帰った茶の種子を、比叡山麓の坂本に植えたことが、日本茶の栽培の端緒とされています。中山製茶はこの地の風土と歴史に根ざし、江戸時代に茶農家として茶業を興し、現在はびわ湖の畔『膳所』より、こころほどける一葉をお届けしています。



・土山抹茶を使用した
抹茶豆乳ラテ

風味豊かな土山抹茶に濃厚でクリーミーな豆乳を合わせました。抹茶のエスプーマを添え、土山抹茶をトッピング。ほろ苦くも甘い抹茶の風味が口の中に広がります。



・苺と土山抹茶のブッセ

新鮮でジューシーな苺と、香り高い土山抹茶が織りなす絶妙なコンビネーションをお楽しみください。



・焼きもちご飯
お茶漬けセット

とうもちをふんだんに使用したご飯に、お好みのトッピングをお選びいただけます。土山茶をかけてお召し上がりください。

◆メニュー一例

〈スイーツ〉

ミックスベリーのカレー / ライムのシュークリーム / ほうじ茶のテリーヌ / フルーツタルト / 和紅茶のクレームブリュレ / カシスとオレンジのヴェリーヌ / カラフルあんみつ / メロンのショートケーキ / パッションとマンゴーのムース / 苺と土山抹茶のブッセ / マカロン / トリュフショコラ / マンゴーのモンブランココナッツソースとともに / フルーツ

〈セイボリー〉

和風サラダパフェ / 冷製ラタトゥイユ / 野菜とサラミソーセージのゼリー寄せ グリビッシュソース / ズッキーニとプチトマトのスライスレモンオリーブしらす添え / ガスパチョ素麺添え / ミックスサンド / ポムフリットリヨネーズ風 / 一口魚フリット / チキンのトマト煮込みカレー風味 / スパゲッティ和風ナポリタン

※料金には、サービス料・消費税が含まれております。※写真はイメージです。※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。