

～一年のはじまりに、心を尽くした味わいを～

2025年9月

びわ湖大津プリンスホテル
**料理長と各レストランのチーフシェフが心ひとつにして
 創り上げた三世代で味わう和洋中「おせち料理」が登場！**
 【予約受付期間】2025年9月5日(金)～12月18日(木)

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:中山 隆之)では、料理長と各レストランシェフが心ひとつにして創り上げた三世代で味わう和洋中おせち料理を提案いたします。

一年のご家族の健康を願い、古くより受け継がれてきた、ご家族や大切な方々と過ごす新年のひとときに欠かせないおせち料理。当ホテルでは、そのような日本の伝統文化に敬意を込め、料理長をはじめ、各レストランのチーフシェフが一丸となり、一品一品に想いを込めて仕上げた特製おせち料理をご用意いたしました。滋賀の豊かな食材を取り入れ、伝統的な和の重箱に詰められた格式ある味わいに加え、ホテルならではの創意と技術が光る洋と中のエッセンスも織り交ぜた、見た目にも華やかでお正月の食卓を彩る品々をご堪能いただけます。ご家族の人数やお好みに応じてお選びいただけるよう、段数もご用意しております。ご家族や気心の知れたお仲間とご一緒にぜひご賞味ください。



日本料理 2段 + 西洋料理・中国料理 三段重 イメージ

びわ湖大津プリンスホテル
料理長 鎌田 勇和食 清水
チーフ 中井 昭宏フランス料理 ボーセジュール
チーフ 坂田 知昭中国料理 李芳
チーフ 南 裕貴

- 【ご予約期間】 2025年9月5日(金)～12月18日(木)
 【お届け・お渡し日時】 2025年12月31日(水) 11:00A.M.～4:00P.M.
 【お渡し場所】 コンベンションホール 淡海 1F プライダルサロン前
 【宅配便のお届け】 1個¥1,700にて承ります。

※宅配時の代金引換のお支払いは現金のみの対応とさせていただきます。※宅配の時間指定はお受けできません。※天候や予期せぬ事態により宅配が遅れるまたは、配達不能になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

- 【お問合せ・ご予約】 TEL:077-521-5546(宴会予約係直通) 受付時間 10:00A.M.～5:00P.M.

※キャンセル料について:2025年12月20日(土)をもってキャンセル・変更などの受付を締め切りとさせていただきます。※12月21日(日)以降は100%のキャンセル料を頂戴いたします。あらかじめご了承ください。※料金には、消費税が含まれております。※お重の外寸は、縦 22.5cm×横 22.5cm×高さ 5.4cmです。(お重の形状は変更となる場合がございます。)※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。※おせちのアレルギー対応は、商品の性質上、内容の変更はいたしかねます。ご了承ください。※写真はすべてイメージです。

◎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

【日本料理 一段重】 概要



1	2	3
4	5	6
7	8	9

【料金】一段重 ¥23,000

日本料理(18品)

- 1 叩き牛蒡/ 梅人参
- 2 近江牛時雨煮/ 鰯照り焼き
- 3 伊達巻き/ 田作り
- 4 黒豆煮
- 5 海老艶煮/ 紅白すだれ餅
- 6 近江黒鶏入り筑前煮/ 捨り八幡蒟蒻
- 7 金柑蜜煮/ 網笠柚子/ 花百合根甘露煮
- 8 紅白なます/ 鯛南蛮漬
- 9 紅白蒲鉾/ 数の子

【日本料理+西洋料理・中国料理 二段重】 概要



【料金】二段重 ¥38,000

日本料理・西洋料理・中国料理(35品)

<一の重>

内容は日本料理 一段重 と同じです。

<二の重>

- 1 中国料理: 中華クラゲ
- 2 中国料理: 鮑の香辛料煮
- 3 中国料理: 広東叉焼/ こはだ若草巻き/ 豚角湯葉巻き
- 4 中国料理: ごま団子/ 花餅桃
- 5 西洋料理: ロブスターのテルミドール/ ミニフルーツ串
- 6 西洋料理: 近江牛腿肉のローストビーフ/
オリーブ/ ビーフテリーヌ
- 7 西洋料理: 紅茶鴨のオレンジソース煮/
近江鶏と藏尾ポークのパテ/
キャロットラペ蜂蜜風味/
寿マロン/ ミニフルーツ串
- 8 西洋料理: サザエと茸のブルギニョン風



1	2	3
4	5	
6	7	8

【日本料理 2段+西洋料理・中国料理 三段重】 概要



【料金】三段重 ¥54,000

日本料理 2段・西洋料理・中国料理(52品)

<一の重>

内容は日本料理 一段重 と同じです。

<二の重>

内容は日本料理+西洋料理・中国料理 二段重 二の重と同じです。

<三の重>

- 1 焼き目海老芋煮/ 筍土佐煮/ 帆立貝柱燻製
- 2 海老と小鯛の手綱寿司/ 滋賀県産抹茶を使用した二色百合根茶巾
- 3 藏尾ポーク角煮
- 4 甘鯛西塩焼き
- 5 いくら醤油漬
- 6 近江鴨コース煮込み/ 滋賀県産子持鮎甘露煮/ 松茸旨煮
- 7 鱒西京焼き/ 鰻八幡巻き/ 梅人参
- 8 虹鱒砵巻き/ 花蓮根甘酢漬
- 9 穴子月冠/ 焼き目栗甘露煮



1	2	3
4	5	6
7	8	9