

きらめく癒やしのひととき

2025年11月

びわ湖大津プリンスホテル

冬の夜空を彩る迫力の花火と光り輝くイルミネーション 煌めきが織りなす1日限りの絶景体験

【期日】2026年2月22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:中山 隆之)は、5つのレストランでシェフが趣向を凝らした美食をご用意し、冬の澄んだ空気が広がるびわ湖を舞台に、夜空に煌めく花火と輝くイルミネーションを一度に堪能できるこの季節ならではの体験を、2026年2月22日(日)の1日限定で開催いたします。ロビーラウンジ ポート ニオ(1F)では、滋賀県産豆乳を使用したあたたかい海老グラタンや、選べるデザートを味わいながら、窓の外で輝きを放つイルミネーションと、びわ湖に打ち上がる華やかな花火が重なり合う、幻想的な時間をお過ごしいただけます。さらにホテル最上階では、国際料理コンクール受賞歴を持つシェフ坂田が手がける、近江牛の部位3種を最適な調理法で仕上げたメインディッシュをご堪能いただけるフランス料理をご用意。そのほか日本料理、中国料理、ブッフェレストランでも、地元食材を取り入れた“滋賀ならではの味わい”を楽しめるこの日限りの特別メニューをお届けいたします。

ここでしか体験できないびわ湖に咲く花火が描く絶景と美食を味わいながら、記憶に残るひとときをご堪能ください。当ホテルは、今後も「びわ湖の特等席」ならではの滋賀県の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、地域経済の発展と観光促進に貢献してまいります。



イルミネーション イメージ



花火 イメージ

おすすめポイント

① 冬季期間限定の体験型イルミネーション

今年で11回目を迎える“びわプリイルミネーション”。今回は声や動きに反応するインタラクティブコンテンツを導入し、非日常を味わう光の世界をお届けいたします。ロビーラウンジ ポート ニオ(1F)では、大きな窓の外に広がるイルミネーションと花火を目の前でご覧いただけます。

② 滋賀県産食材を使用した、この日限りの特別メニュー

ホテル最上階レストランでは、フランス料理「ボーセジュール」シェフ坂田による近江牛フレンチを提供。そのほか日本料理、中国料理、ブッフェレストランでも、滋賀の恵みを取り入れた“この日だけの特別メニュー”をご用意し、地域の魅力を味わう食体験を提供いたします。

③ ディナーのフィナーレを飾る、びわ湖上に打ちあがる冬の花火

お食事の締めくくりには、冬の夜空に咲く花火がびわ湖を彩る絶景をご体験いただけます。煌めく夜景と花火が重なり合う特別な瞬間が、記憶に残る夜を演出いたします。

【URL】https://www.princehotels.co.jp/otsu/informations/winter-fireworks/?s_mc=otsu-rel-20251127

◎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: spw-otu-pln@seibugroup.jp

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

各レストラン 概要

～花火が彩る特別な夜に贈る、1日だけの限定メニュー～

■ロビーラウンジ ポート ニオ(1F)

【料 金】1名さま ¥8,000

【宿泊プラン料金】1名さま ¥19,510 より

(レイクフロアツイン1室4名さまご利用時)

滋賀県産豆乳と湯葉を使った海老グラタンとあたたかいかぶのスープがついたプレートディナーと、4種類から選べるスイーツセット。



ロビーラウンジ ポート ニオ(1F) 食事イメージ

■フランス料理 ボーセジュール(38F)

【料 金】1名さま ¥25,000

【宿泊プラン料金】1名さま ¥37,510 より

(レイクフロアツイン1室4名さまご利用時)

ル・テタンジェ国際料理コンクール第二位の受賞歴を持つシェフが、近江牛の部位3種類を最適な調理法で仕上げたコース料理。



フランス料理 ボーセジュール(38F) 食事イメージ

■レイクビューダイニング ビオナ(37F)

【料 金】1名さま ¥8,000

【宿泊プラン料金】1名さま ¥20,510 より

(レイクフロアツイン1室4名さまご利用時)

蟹の食べ放題や滋賀の郷土料理「じゅんじゅん」など、冬のあったかメニューと地元食材を取り入れたブッフェ料理とともに、プラン限定で風味豊かなクリームソースで仕上げた「オマール海老のソテー」を一皿ご用意。



レイクビューダイニング ビオナ(37F) 食事イメージ

■和食 清水(36F)

【料 金】1名さま ¥15,000

【宿泊プラン料金】1名さま ¥26,510 より

(レイクフロアツイン1室4名さまご利用時)

昭和100年記念メニューの「近江牛山葵餡かけ」をメインに、蟹や雲子など冬の恵みを味わう会席料理。



和食 清水(36F) 食事イメージ

■中国料理 李芳(1F)

【料 金】1名さま ¥11,000

【宿泊プラン料金】1名さま ¥22,510 より

(レイクフロアツイン1室4名さまご利用時)

近江牛の角煮に加え、フカヒレの姿煮込みや北京ダックなど、中国料理ならではの技で表現した特別なコース料理。

※ご夕食後に、プリンスホール ホワイエ(3F)にて花火を鑑賞いただけます。



中国料理 李芳(1F) 食事イメージ

※宿泊プランの料金には、1泊室料、夕食、朝食、消費税、サービス料が含まれております。

【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)

※料金には、消費税・サービス料が含まれております。※仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。※画像は1名利用です。※上記内容はリリース時点(2025年11月時点)の情報であり変更になる場合もございます。※当社のレストラン、宴会場などにおける食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。8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。※混雑状況により窓側席をご案内できない場合がございます。予めご了承ください。写真はすべてイメージです。