

びわ湖の特等席で、大切な方と過ごす至福のアニバーサリー

2025年12月

びわ湖大津プリンスホテル

花言葉はあなたに出会えてよかった “5本の薔薇”をお皿の上に表現した特別なバレンタインコース

【期間】2026年2月1日(日)～15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)では、ホテル最上階のレストラン ポーセジュール(38F)にて、2026年2月1日(日)から15日(日)までの期間限定で「バレンタイン・アニバーサリーコース」を販売いたします。

本コースは、5本の薔薇の花言葉“あなたに出会えた喜び”をテーマに、ディナーの随所に薔薇のモチーフや色彩を取り入れております。料理を手掛けるのは、国際料理賞コンクールでの受賞歴を持つシェフ坂田。繊細な感性と確かな技術で、感謝と愛情の物語を一皿一皿に表現いたします。

薔薇の花畑をイメージした5種のオードブルバリエをはじめ、カダイフを纏った鮮魚のフリットや、アドベリーの酸味をアクセントに仕上げた牛フィレ肉の瞬間燻製など、華やかな品々をご堪能いただけます。締めくくりには、大切なパートナーへ想いを届けるショコラといちごを組み合わせたデザートをご用意。チョコレートのプレートにお好みのメッセージを添えることができるので、心に残るバレンタインディナーをお過ごしいただけます。

ホテル最上階地上約130mの「びわ湖の特等席」で、大切な方との記念日にバレンタインの優雅なひとときをお楽しみください。



5種のオードブルバリエ



バレンタイン・アニバーサリーコース



イメージ



フランス産ショコラといちごのデザート

バレンタイン・アニバーサリーコース 概要

- 【期 間】2026年2月1日(日)～15日(日)
 【会 場】フランス料理 ポーセジュール(38F)
 【時 間】5:30P.M.～9:00P.M.(ラストオーダー 8:30P.M.)
 【料 金】1名さま ¥10,000
 【メニュー】5種のオードブルバリエ ～薔薇の花畑をイメージして～ ・カダイフを纏った鮮魚のフリット 薄紅色のソースベアルネーズ
 ・牛フィレ肉の瞬間燻製 甘酸っぱいアドベリー風味の赤ワインソース ・フランス産ショコラといちごのデザート
 ・コーヒーと小菓子 ・パン
 【お問合せ】びわ湖大津プリンスホテル TEL:077-521-1111(代表)
 【U R L】<https://www.princehotels.co.jp/otsu/plan/beauxsejours/menu/Valentine2026>

※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。※画像はすべてイメージです。※上記内容はリリース時点(2025年12月時点)の情報であり変更になる場合がございます。※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。

◎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