

びわ湖の絶景とともに、滋賀の魅力を味わう美食の旅へ

2026年4月

びわ湖大津プリンスホテル

近江うまいもん紀行 初夏のびわ湖旅 日本三大和牛“近江牛”を堪能するレストランフェア開催 【期間】2026年4月27日(月)～6月30日(火)

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、2026年4月27日(月)から6月30日(火)まで、4つのレストランにて初夏のレストランフェア「近江うまいもん紀行 初夏のびわ湖旅」を開催いたします。本企画では、日本最古のブランド牛とされる近江牛を主役に、フランス料理、日本料理、中国料理、ブッフェなど、それぞれのジャンルの特長を活かした多彩なメニューをご用意いたします。

最上階のフランス料理 ボーセジュール(38F)では、滋賀県のワイナリーと7つのホテルのソムリエが共同開発したワイン「浅柄野Minori」を料理に取り入れ近江牛とのマリアージュが楽しめるコース料理を提供。滋賀の恵みとワインの魅力をご堪能いただけます。ブッフェレストランのレイクビューダイニング ビオナ(37F)では、近江牛をはじめ、近江鶏、藏尾ポークの滋賀を代表する3種のお肉を使った料理を食べ放題をご用意。また、日本料理・中国料理の各レストランにおいても、近江牛のきめ細やかな肉質と豊かな風味を活かした一品をお楽しみいただけます。みずみずしい旬の食材や滋賀県産の恵みを取り入れ、初夏らしい爽やかさと彩りを感じられる料理に仕上げた滋味深い味わいを、大切な方とのひとときにゆったりとお楽しみいただけます。

「近江うまいもん紀行 初夏のびわ湖旅」概要

【期間】2026年4月27日(月)～6月30日(火)

【対象店舗】フランス料理 ボーセジュール(38F)/レイクビューダイニング ビオナ(37F)/和食 清水(36F)/中国料理 李芳(1F)

【URL】<https://www.princehotels.co.jp/otsu/plan/beauxsejours/earlysummer2026/>

【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: spw-otu-pln@seibugroup.jp

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

「近江うまいもん紀行 初夏のびわ湖旅」

■近江牛と浅柄野 Minori ワインの初夏フレンチ

【店舗】フランス料理 ボーセジュール(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¥9,500

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB)会員 ¥8,000

“近江牛”とオリジナルワイン“浅柄野 Minori ワイン”のマリアージュを楽しむ初夏のフレンチコース。メインの近江牛は、ワイン用の葡萄の枝やツルで燻して香りと旨味を引き出します。目の前でカットする滋賀県産生ハムや地場野菜のテリーヌ、自家製フレッシュチーズ、赤ワインを使った薬味など、旬の食材とともに楽しめます。デザートもワインを活かした季節感あふれる仕上がりです。



近江牛と浅柄野 Minori ワインの初夏フレンチ イメージ

■近江牛と湖国の恵みディナーbuffet

【店舗】レイクビューダイニング ビオナ(37F)

【時間】5:30P.M.～9:00P.M.(90分制・ラストオーダー8:30P.M.)

【料金】1名さま¥7,000

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB)会員 ¥6,400
こども(7～12才)¥3,500 / (4～6才)¥2,000

近江牛・近江鶏・藏尾ポークを中心に、初夏の食材を取り入れたバラエティ豊かなbuffet。近江牛キーマカレーや近江牛と藏尾ポークのじゅんじゅん、近江鶏の天火焼き、初夏の彩りちらし寿司など、多彩なメニューをbuffetスタイルでお楽しみいただけます。



近江牛と湖国の恵みディナーbuffet イメージ

■初夏のびわ湖旬会席

【店舗】和食 清水(36F)

【時間】11:30A.M.～3:00P.M.(ラストオーダー2:30P.M.)

5:30P.M.～9:00P.M.(ラストオーダー8:30P.M.)

【料金】1名さま¥8,500

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員¥8,000

抹茶や煎茶、焙じ茶など、新茶の季節を迎える初夏にそれぞれの香りや旨味を初夏の食材とともにさまざまな料理でお楽しみいただける「会席料理」。おすすめは、滋賀県産の朝宮焙じ茶を使った香ばしいお出汁で味わう近江牛の小鍋。お茶のやさしい香りが近江牛の旨味を引き立て、あっさりとした味わいでお召しあがりいただけます。



初夏のびわ湖旬会席 イメージ

■翠風(スイフウ)

【店舗】中国料理 李芳(1F)

【時間】11:30A.M.～3:00P.M.(ラストオーダー2:30P.M.)

5:30P.M.～9:00P.M.(ラストオーダー8:30P.M.)

【料金】1名さま¥6,400

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員¥5,800

若葉の香りを運ぶ、穏やかな初夏の風をイメージした中国料理コース「翠風」。近江牛と近江鶏を主役に、さっぱりとした味わいに仕立てました。近江鶏はサクサク食感の油淋鶏に、近江牛のサラダ巻きは発酵調味料「豆絲(トウチ)」を使ったソースでお楽しみいただけます。ジャガイモの冷製スープや季節野菜の蒸籠蒸しなど、初夏らしい爽やかな味わいです。



翠風(スイフウ) イメージ

※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。

※上記内容はリリース時点(2026年4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。