

レイクサイドリゾートで記憶に残る一夜を

2026年4月

びわ湖大津プリンスホテル

びわ湖の夏を先取り！初夏の夜空を彩る花火と 近江牛の美食が織りなす1日限りの絶景体験

【期日】2026年6月20日(土)

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6月20日(土)にびわ湖に打ちあがる花火を鑑賞いただける一夜限りの絶景体験を味わうステイプランを販売いたします。ディナーとともに花火鑑賞をお楽しみいただけるステイプランでは、日本三大和牛の一つ「近江牛」をメインに、各レストランの料理長がこの日のために趣向を凝らしたメニューをご用意いたします。また、お部屋でくつろぎながら優雅に花火を眺める宿泊プランもご用意し、幻想的な夜のひとときをお届けいたします。当ホテルは、「びわ湖の特等席」だからこそ発見できる四季折々の滋賀の魅力体験と、五感を満たす新たな旅の喜びを創出し、地域の観光振興と発展に寄与してまいります。



客室 イメージ



プールサイド イメージ

おすすめポイント

【絶景体験】美食の余韻とともに愉しむ初夏の夜空に咲く花火

初夏のびわ湖をイメージし緑と青を基調とした煌びやかな花火を鑑賞いただけます。湖に映る花火は鮮やかに輝き、幻想的なコントラストを描き出します。煌めく夜景と花火が重なり合う特別な瞬間を過ごす絶景体験。

【特別ディナー】近江牛をメインにした美食体験

滋賀県が誇る「近江牛」をメインに、ホテル館内4つのレストランのシェフが考案したこの日限りのメニューが登場。和食 清水では、ロース・肩ローススライスと異なる部位の近江牛炙り握りの食べ比べを含む会席料理をご用意。また中国料理 李芳では、発酵の深みとキレのある辛味が特徴の豆板ソースで仕上げた近江牛ステーキなど、各レストランで近江牛をバラエティ豊かにご堪能いただけるディナーをお届けいたします。

ご宿泊プラン 概要

【期 日】2026年6月20日(土)

【宿泊料金】夕朝食付き: 1名さま¥21,760より

朝食付き: 1名さま¥13,950より

室料のみ: 1名さま¥10,800より

【U R L】https://www.princehotels.co.jp/otsu/informations/early-summer-fireworks2026_sty

※夕朝食付き宿泊プランの会場は、レイクビューダイニング ピオナ(37F)、和食 清水(36F)、中国料理 李芳(1F)、ロビーラウンジ ポート ニオ(1F)

※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。(1室4名利用時)

【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


でかける人を、ほほえむ人へ。

ご夕食内容

■和食 清水(36F) 絶景会席

日本三大和牛の一つ「近江牛」をメインに据えた会席料理。なかでも、近江牛炙り握りの食べ比べは異なる部位の旨みと食感を贅沢に味わう逸品です。地酒とのペアリングで、近江の恵みを心ゆくまでご堪能ください。

(メニュー)

【先付け】抹茶玉子豆腐、鱧湯引き、赤こんにゃく

【造り】鱧湯霜造り、鯛薄造り【小茶碗】近江牛飯蒸し、玄米茶館【焼皿】近江牛ロース茶香焼き【食事】近江牛炙り握りの食べ比べ【止碗】赤だし仕立て

【水物】利休風味の醍醐餅、抹茶ソース、果物



和食 清水(36F) 食事イメージ

■中国料理 李芳(1F) 絶景採譜

メインは、口の中でとろけるような近江牛のステーキを、深みのある豆鼓ソースで仕上げました。近江牛の旨みを引きたてます。シェフが趣向を凝らした中国料理ならではの味わいをお楽しみください。

(メニュー)

各種前菜の盛り合わせ／フカヒレと馬鈴薯の冷製スープ
近江鶏の油淋鶏／近江牛のステーキ 李芳自家製ソース
季節野菜の蒸籠蒸し／蟹肉炒飯／杏仁豆腐

※ご夕食後に、プールサイドにて花火を鑑賞いただけます。

※雨天時は、プリンスホール ホワイエ(3F)にて鑑賞。



中国料理 李芳(1F) 食事イメージ

■レイクビューダイニング ビオナ(37F) 近江牛サーロインステーキと焼き野菜

プラン限定メニューとして、滋賀県産醤油の「琵琶のしずく」が香る近江牛サーロインステーキを一皿ご用意。

その他、滋賀県を代表する近江牛・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メニューが並ぶ「近江牛と湖国の恵みディナーブッフェ」とともに、滋賀の美食が織りなす、至福のハーモニーをお届けいたします。

(メニュー一例)

近江牛と藏尾ポークの滋賀県郷土料理【じゅんじゅん】／低温で柔らかく仕上げた牛肉のロースト 3 種のソース／近江鶏の天火焼き
彩り野菜と麻辣ソース／合鴨ロースのスマークと彩り野菜のマリネ



レイクビューダイニング ビオナ(37F) 食事イメージ(2名利用)

■ロビーラウンジ ポート ニオ(1F) 近江牛ハンバーグのワンプレートディッシュ

開放感溢れるラウンジでご提供するのは、近江牛のハンバーグプレート。爽やかなトマトソースの酸味が、お肉の濃厚な味わいを軽やかに引き立てます。食後には、パティシエが仕上げる6種類のデザートからお選びいただけるセットをご用意いたしました。

(メニュー)

ウエルカムドリンク／近江牛ハンバーグメインのワンプレートディッシュ／選べるワゴンデザート(6種類よりお好きなだけお選びいただけます)／コーヒーまたは紅茶

※ご夕食後に、プールサイドにて花火を鑑賞いただけます。

※雨天時は、プリンスホール ホワイエ(3F)にて鑑賞。



ロビーラウンジ ポート ニオ(1F) 食事イメージ

※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 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。