

涼を愉しむ、夏の冷たい中華フェア

2026年7月

びわ湖大津プリンスホテル

夏の猛暑を乗り切る！

かき氷を炒飯に!?冷やし酢豚や冷たいエビチリも登場
中国料理のイノベーション 夏限定の「冷たい中華フェア」開催

【期間】2026年8月31日(月)まで

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、今夏も全国的に平年より気温が高く、厳しい猛暑となる予想の中、2026年8月31日(月)まで、夏限定企画「冷たい中華フェア」を、中国料理 李芳(1F)にて開催いたします。

近年続く猛暑を背景に、「ひんやりとした本格中国料理を味わって欲しい。」そんな思いから誕生した本フェアでは、定番の冷麺や冷やし担々麺をはじめ、黒酢香る冷やし酢豚、鶏ガラスープを凍らせた“かき氷”を添えたスープ炒飯、冷製で仕上げた海老のチリソース、アイスクリームと果物の冷たい春巻きなど、中国料理の新たな魅力を引き出した独創的なメニューをご用意いたしました。

中国料理 李芳が追求したのは、猛暑の夏でも食欲をそそる「冷たいのに、しっかり美味しい」新感覚中国料理。鶏ガラスープをふんわりとしたかき氷に仕立て、炒飯にかけて味の変化を楽しめる一皿や、黒酢のコクと爽やかな酸味が際立つ冷やし酢豚など、見た目にも涼しく、味わいにも驚きのある料理が並びます。さらに、醤油ダレまたは胡麻ダレから選べる「五目冷麺」、濃厚ながら後味はすっきりとした「冷やし担々麺」など、夏の中国料理ならではのメニューをご用意いたします。びわ湖を望む開放的な景色とともに、夏だけの特別な“涼”の美食体験をお楽しみください。

梅雨が明けるといよいよ夏本番。自分へのご褒美やご家族・ご友人との夏のお食事に、この夏だけの「冷たい中国料理」をぜひご堪能ください。



冷たい中華フェア イメージ

滋賀県産日野菜を使ったスープ炒飯
鶏ガラスープのかき氷

豚バラ肉を使った冷やし酢豚 黒酢の香り



冷製海老のチリソース



アイスクリームと果物の冷たい春巻き

「冷たい中華フェア」概要

【期間】2026年8月31日(月)まで

※火曜日定休 ※8月は全日営業いたします。

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

【会場】中国料理 李芳(1F)

【URL】<https://www.princehotels.co.jp/otsu/plan/riho/menu/ChilledChineseMenu/>

【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)

【メニュー、料金】

- ・滋賀県産日野菜を使ったスープ炒飯 鶏ガラスープのかき氷 ¥1,800
- ・豚バラ肉を使った冷やし酢豚 黒酢の香り ¥1,800
- ・冷製海老のチリソース ¥1,800
- ・アイスクリームと果物の冷たい春巻き ¥1,000
- ・五目冷麺 醤油ダレまたは 胡麻ダレ ¥1,800
- ・冷やし担々麺 ¥1,800

※写真はすべてイメージです。※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7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。

◎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。