

2017年2月

びわ湖大津プリンスホテル
琵琶湖の自然をテーマにしたブッフェレストラン
「Lake View Dining Biona」(レイクビューダイニング ビオナ)をオープン
【オープン日】2017年3月3日(金)

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:湯谷昌生)は、2017年3月3日(金)にブッフェレストラン「Lake View Dining Biona」(37F)をオープンいたします。

琵琶湖の水と人々が織りなす文化「琵琶湖とその水辺景観ー祈りと暮らしの水遺産」が、日本遺産として認定されたほか、大津市の天孫神社の例祭「大津祭りの曳山行事」が国の重要無形民族文化財に指定されたことなどから、国内外からの琵琶湖・大津への観光需要はますます高まることが見込まれます。これらの背景を踏まえ、びわ湖大津プリンスホテルでは全客室、レストラン、ロビーを2016年12月より順次、改裝を実施しております。

この度オープンするブッフェレストラン「Lake View Dining Biona」(レイクビューダイニング ビオナ)はびわ湖の豊かな自然をテーマにしており、地元食材や有機野菜などを、和食、洋食、中国料理とさまざまにアレンジしたブッフェ料理をキッチンパフォーマンスや琵琶湖の眺望とともに楽しめます。また、海老 久美子氏【立命館大学スポーツ健康科学部 教授 副学部長 博士(栄養学) 管理栄養士 公認スポーツ栄養士】との協働企画メニューを提供いたします。

店舗は地上37Fに位置する高層階ならではの琵琶湖の眺望をお楽しみいただけるよう、窓側に多くの席を配置しております。また、お客様の多彩なシーンにあわせご利用いただけるよう、雰囲気が異なる3つのテラスをイメージしてつくれられています。

豊かな自然に育まれた滋賀県産の豊富な食材をアピールしながら、更なる地域連携を図ることで地域の発展にも貢献してまいります。

〈メニュー〉

- ・豊かな自然に育まれた滋賀県産の食材や有機野菜などを和食、洋食、中国料理とさまざまにアレンジしたブッフェ料理
- ・海老 久美子氏監修の「滋賀の健康」をテーマとしたメニュー

〈内装・レイアウト〉

- ・地上37Fに位置する高層階ならでは眺望を生かし、窓側に多くの席を配置
- ・お客様の多彩なシーンにあわせご利用いただけるよう3つのテラスをイメージした内装



「Lake View Dining Biona」料理イメージ

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

びわ湖大津プリンスホテル 事業戦略

TEL: 077-521-2933(直通) FAX: 077-521-1114

<http://www.princehotels.co.jp/otsu/>

営業概要

【新店舗名】 Lake View Dining Biona(レイクビューダイニング ビオナ)

※「Biwako-Otsu-Nature」の頭文字をとり、琵琶湖の自然を表現した造語。

【開業日】 2017年3月3日(金)

【場所】 びわ湖大津プリンスホテル 37F

【料理形式】 和洋中ブッフェ

【営業時間】 朝食 7:00A.M.～10:00A.M.

昼食 11:30A.M.～2:30P.M.

【2部制 1部 11:30A.M.～/2部 1:30P.M.～】

夕食 5:30P.M.～9:00P.M.

【2部制 1部 5:30P.M.～/2部 7:30P.M.～】

【料金】 朝食:おとな・シニア¥2,500 小学生¥1,500 幼児¥900

昼食:おとな・シニア平日¥2,900 土休日¥3,100 小学生¥2,000 幼児¥900

夕食:おとな平日¥4,800 土休日¥5,000 シニア¥3,900 小学生¥2,600 幼児¥1,600

※シニアは65才以上、幼児は4才～未就学児が対象です。

【席数】 172席【個室:1室(20～36名)】

【ご予約・お問合せ】 Lake View Dining Biona(レイクビューダイニング ビオナ)

TEL:077-521-5500(直通)

※料金には、消費税が含まれております。※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。

1.びわ湖の豊かな自然をテーマにしたブッフェ

① 豊かな自然に育まれた滋賀県産の食材や有機野菜などを和食、洋食、中国料理とさまざまにアレンジしたブッフェ料理

【メニュー 一例】

- ・滋賀県産大豆 “オオツル”の豆腐サラダ
グレープシードオイルと岩塩で(ランチ・ディナー)
- ・若鶏の滋賀県義平塩麹グリル ディアブル風
赤こんにゃくと豆苗添え(ランチ)
- ・パンに詰めたびわ湖シジミのグラタンオーブン焼き
(ディナー ※タイムサービス)
- ・炭酸水を使ったびわ湖産わかさぎの天ぷら(ディナー)など



パンに詰めたびわ湖シジミのグラタンオーブン焼き

② シェフがお客様の目の前で料理を仕あげるキッチンパフォーマンス

【メニュー 一例】

- ・殻付海老のグリル 遠藤醤油<滋賀県守山>と
香味オイル(ランチ・ディナー)
- ・四元豚シルキーポークの塩釜焼き 香草風味(ランチ)
- ・国産牛の “プライム・リブスタイル”ロースト
ぐこの実のシャリアピンソース(ディナー)など



国産牛の “プライム・リブスタイル” ロースト

ぐこの実のシャリアピンソース

2.「Lake View Dining Biona」と「立命館大学 スポーツ健康科学部 海老 久美子研究室(スポーツ栄養学)」の協働企画メニューの提供

海老 久美子氏【立命館大学 スポーツ健康科学部 教授 副学部長 博士(栄養学) 管理栄養士 公認スポーツ栄養士】との協働企画メニューを提供をいたします。オープンに際し海老 久美子氏より以下のコメントが寄せられました。

『この度、「Lake View Dining Biona」岡本 賢治料理長と「立命館大学 スポーツ健康科学部 海老 久美子研究室(スポーツ栄養学)」を中心に「Team Biona」を結成し、季節毎に「滋賀の健康」をテーマしたメニューを考案、構成することになりました。滋賀に暮らす人々、滋賀を訪れる人々の心身の健康と共に、滋賀の産業、経済、環境…滋賀の全てが健康に、おいしい笑顔になるメニューをご提供できればと思います。』

【メニュー 一例】

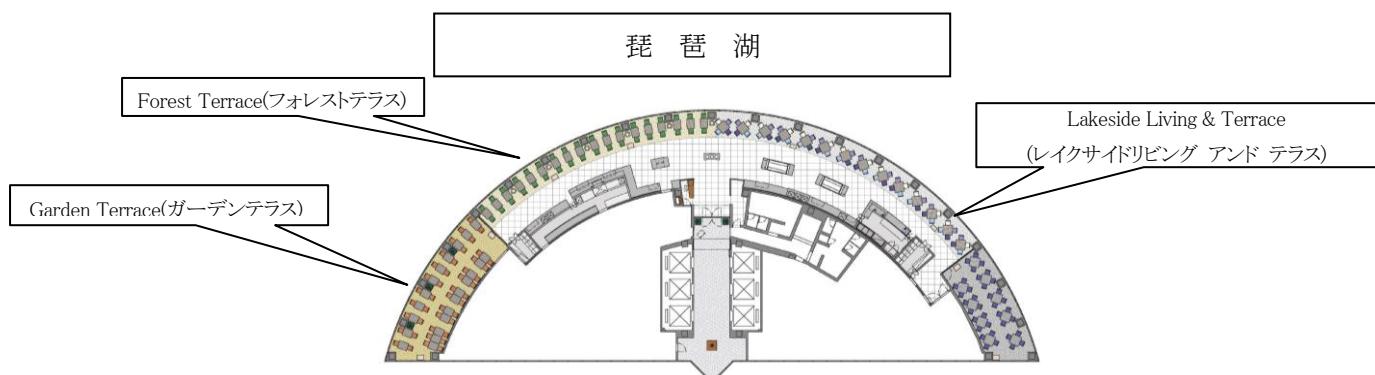
- ・滋賀県産虹マスとホワイトソルガムきびのタブレ(ランチ・ディナー)
- ・びわ湖のすじエビと滋賀トマト、春キャベツのスパゲティ シチリア風(ランチ・ディナー)
- ・近江黒鶏胸肉の滋賀県儀平塩麹グリル ディアブル風 赤こんにゃくと豆苗添え(ディナー)
- ・有機野菜のステイック 滋賀の豆乳抹茶マヨネーズと 儀平味噌のバーニャカウダ(ランチ・ディナー)
- ・滋賀県産豆乳と朝宮ほうじ茶、野洲いちごのブリュレ (ディナー※タイムサービス)など



滋賀県産虹マスとホワイトソルガムきびのタブレ

3.店舗デザインの変更と3つのテラスを新設

琵琶湖の特徴である豊かな自然をテーマとし、地上 37F に位置する高層階ならではの琵琶湖の眺望をお楽しみいただけようほとんどの席を窓側に配置いたしました。また、お客様の多彩なシーンにあわせご利用いただけるよう 3 つのテラスをイメージしてつくれられています。



Garden Terrace(ガーデンテラス)
高台にある邸宅の緑に囲まれた
中庭がイメージ
眺望のよい角の配置を生かした
開放感をもつダイニング



Forest Terrace(フォレストテラス)
森の中に建つ別荘のテラスがイメージ
ナチュラルで優しい雰囲気の
ダイニングエリア



Lakeside Living & Terrace
(レイクサイドリビング アンド テラス)
湖畔沿いに建つ別荘をイメージ
元気と活気を演出したダイニング