

Press Release

2026 年 8 月 3 日

【琵琶湖マリオットホテル】

秋の滋賀食材が彩る、選べるメインとデリサラダbuffetのランチ

ピック エンジョイ ランチ 「Pick & Enjoy Lunch」を発売

琵琶湖マリオットホテル（滋賀県守山市今浜町十軒家2876 総支配人：荒木義雄）は、2026年9月1日（火）から11月30日（月）までの期間、同ホテル内レストラン「グリル ダイニング ジー Grill & Dining G」にて、選べるメイン料理とbuffetを組み合わせたランチメニュー「ピック エンジョイ ランチ Pick & Enjoy Lunch」を発売します。



「Pick & Enjoy Lunch」イメージ

2026年春よりご好評いただいている「Pick & Enjoy Lunch」の秋メニューとして、実り豊かな滋賀の恵みと旬の味覚を取り入れた「Pick & Enjoy Lunch Autumn」をご用意しました。秋の彩りを映したデリサラダを心ゆくまで味わえるbuffetを中心に、選べる楽しさが広がるランチです。メインディッシュには、赤ワインソースで味わうポルケッタや近江鶏胸肉のチキンカツなどの洋の趣に加え、かますの白煎揚げ 菊花餡かけや鰻と秋野菜の蒸籠蒸しなど和の趣を感じるメニューも揃え、幅広い味わいをご提供いたします。buffetコーナーでは、りんごや栗、秋苺など季節の素材と肉や魚介を組み合わせたデリサラダをはじめ、秋鮭とほうれん草のグラタンや鶏南蛮などの温製料理、近江ほうじ茶モンブランをはじめとするデザートも豊富にラインアップ。さらに、フルーツやシロップを自由に組み合わせて楽しむクラフトティーコーナーも備え、お好みに合わせて多彩な組み合わせをお楽しみいただけます。

琵琶湖畔の繊細な風景と秋の味覚、五感で味わう深まる季節の体験をゆったりと上質にご堪能ください。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

琵琶湖マリオットホテル 広報担当：川上

TEL：077-585-6100 FAX：077-584-2177 E-mail：press@biwako-marriott.com

■「Pick & Enjoy Lunch」について

彩り豊かな野菜の組み合わせを楽しめるデリサラダのbuffetを中心に、選べるメイン一皿付きのbuffeスタイルのランチです。buffeには、近江鶏や琵琶湖産公魚など滋賀の素材に旬のさつま芋やりんご、秋茄子など秋の味覚を取り入れたデリサラダを中心に、彩りや味わいの変化を楽しめるアイテムを取り揃えました。お好みでの組み合わせで自由に選びながら、自分だけのランチをお楽しみいただけます。メイン料理は、ポルケッタや近江鶏のチキンカツといった洋の味わいに加え、かます白煎揚げや鰻と秋野菜の蒸籠蒸しなど和の趣を感じる一皿もご用意しました。食後には、洋梨やぶどうを使用したスイーツや近江ほうじ茶モンブランなどのデザートとともに、ゆったりとしたランチタイムの余韻をお楽しみいただけます。

<メニュー詳細>

■メイン料理 ●お好みの1品をお選びください

- ・ポルケッタ 赤ワインソース
- ・かます白煎揚げ 菊花餡かけ
- ・近江鶏胸肉にデュクセルを挟んだチキンカツ ガーリック醤油
- ・鰻と秋野菜の蒸籠蒸し

<オプション>

- ・近江牛ハンバーグ(180g) +500円
- ・ローストビーフ丼 +500円

■buffe ●buffeスタイルでお好きなだけお楽しみください サラダ

- ・おからと砂肝のフルーツボウル クロワッサンクルトン
 - ・さつま芋と生ハムのハニーマスタードソース
 - ・秋茄子と豚バラの香味サラダ
 - ・琵琶湖産公魚のフリットと里芋の温サラダ
 - ・海老とブロッコリーのアンチョビガーリックサラダ
 - ・酒粕香る白菜と青梗菜のホットクリスピーサラダ など12種類
- フレンチフライ / 秋鮭とほうれん草のグラタン/
鶏南蛮 下田茄子柴漬けタルタル / パン、ライス
洋梨と赤ぶどうのジュレ / りんごと和紅茶のパウンドケーキ /
キャラメルのパナコッタ など8種
クラフトティー / アップルジュース / オレンジジュース /
ウーロン茶 / ほうじ茶 / コーヒー、紅茶



「Pick & Enjoy Lunch」メイン イメージ



「Pick & Enjoy Lunch」buffe イメージ

「Pick & Enjoy Lunch」概要

期間： 2026年9月1日(火)～11月30日(月)
時間： 11:30～14:30 (最終入店14:00)
場所： レストラン「Grill & Dining G」 (12階)
料金： 1名様 4,500円

※上記料金は消費税・サービス料込みの料金です。
※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。



Grill & Dining G イメージ

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

琵琶湖マリオットホテル 広報担当：川上

TEL：077-585-6100 FAX：077-584-2177 E-mail：press@biwako-marriott.com

■琵琶湖マリオットホテル

滋賀県の琵琶湖畔に佇む琵琶湖マリオットホテルは、雄大な湖の景色とともに心ほどける滞在を提供するリゾートホテルです。琵琶湖を望むデラックスルームや温泉付き客室で、ゆったりとした癒しの時間をお過ごしいただけます。最上階 12 階のレストランでは、琵琶湖を一望しながら地元滋賀の食材を取り入れた料理をご堪能いただけます。館内には体育館や屋内プール、本格的なプラネタリウムを備え、ホテルステイそのものを楽しめる施設が充実し、自然と寛ぎ、特別な体験が融合したレクリゾートです。

所在地：滋賀県守山市今浜町十軒家 2876

客室数：274 室（チェックイン 15：00 / チェックアウト 11:00）

URL：<https://biwako-marriott.com/index.html>



琵琶湖マリオットホテル

＜ご予約・お問い合わせ先＞

琵琶湖マリオットホテル

TEL：077-585-6100 URL：<https://www.biwako-marriott.com>

マリオットホテルについて

マリオットホテルは、世界 70 以上の国と地域に 615 を超えるホテルおよびリゾートを展開し、ホスピタリティの在り方を進化させ続けています。「人を第一に考える」という理念はブランドのレガシーとして受け継がれており、滞在中を通じてお客様が深く大切にされていると感じられる体験の提供を目指しています。マリオット・ホテルは、心のこもったサービスを一貫して提供するとともに、快適でモダンな空間づくりや、日常を超えた価値ある体験を通じて、常に新たな基準を打ち立てています。世界中の旅行者のニーズや期待が進化する中で、同ブランドもまた進化を続けており、デザイン性とテクノロジーを融合した「Greatroom ロビー」や「Mobile Guest Services」などの革新を通じて、業界をリードしています。詳細は公式ウェブサイト（www.marriotthotels.com）をご覧ください。ほか、Facebook、X の@marriott、Instagram の@marriotthotels でも最新情報をご確認いただけます。マリオットホテルは、マリオット・インターナショナルが提供するグローバル旅行プログラム「Marriott Bonvoy®」にも参加しています。本プログラムでは、多彩なブランドポートフォリオに加え、Marriott Bonvoy Moments での限定体験や、無料宿泊特典、エリートステータスなどの充実した特典を会員の皆様に提供しています。入会は無料で、詳細は marriottbonvoy.com よりご確認ください。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

琵琶湖マリオットホテル 広報担当：川上

TEL：077-585-6100 FAX：077-584-2177 E-mail：press@biwako-marriott.com