

Press Release

2024年11月7日

琵琶湖マリオットホテル

二十四節季の八節に合わせて日本の季節を味わう和テイストのランチ

わ ランチ シーズナル フェスティバル オブ ジャパン ウィンター
「**“WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan –Winter–**」を発売

この冬は冬至と立春をテーマに、見た目も美しいこだわりのお料理を

期間：2024年12月1日(金)～2025年2月28日(金)

場所：レストラン「グリル ダイニング Grill & Dining G」(12階)



「“WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan –冬至–」イメージ

琵琶湖マリオットホテル（滋賀県守山市今浜町、総支配人：荒木義雄）では、2024年12月1日（日）より年間を通じて、二十四節季のうちの季節の変わり目を指す8つの節季に合わせて旬の食材や滋賀県の食材を味わう1日30食限定の和テイストのランチ「わ ランチ シーズナル フェスティバル オブ ジャパン “WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan」をご提供いたします。2024年12月1日（金）～2025年2月28日（金）の期間は、冬至と立春をテーマにした「わ “WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan –Winter–」を発売いたします。

美しい季節の移ろいと8つの節季に合わせたお料理を感じていただきたいという思いから提供する本ランチ。第1弾として2024年12月1日(日)～2025年1月13日(月)の期間は冬至をテーマにした「“WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan –冬至–」をご提供します。冬至の時期に無病息災を願い食されるといわれる「なんきん」「れんこん」など「ん」が2つ付く「運盛り」といわれる7つの食材を使用したお料理が並びます。第2弾は、2025年1月14日（火）～2月28日（金）の期間に立春をテーマにした「“WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan –立春–」をご用意。立春の時期に食すと幸せを呼び込むといわれる「豆腐」を取り入れたお料理をお召し上がりいただけます。

地上12階のダイニングで琵琶湖の眺望を眺めながら、季節を感じるランチタイムをお過ごしください。

■ 「“WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan -Winter-」

旬の食材や滋賀県の味を用いて冬至と立春の2つのテーマでご用意する和テイストのランチ。冬至をテーマにした第1弾はほっくりと身体が温まる南瓜餡をかけた豚バラ肉と里芋の炊き合わせや弥平唐辛子がアクセントの南蛮漬けなど、見た目にも冬をイメージしたラインナップでご用意いたします。立春がテーマの第2弾は豆腐を用いて、豆乳鍋や田楽、白和えなど様々なテイストのお料理を春の訪れを感じる華やかな見た目でお楽しみいただけます。

【「“WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan -冬至-」メニュー】

前 菜	風呂吹き大根柚子味噌掛け / 百合根の玉蒸し / サーモンと比叡ゆばの塩麴和え / 小豆羹 / 公魚南蛮漬け / 鱧幽庵焼き / 菊花かぶら / 蟹真丈黄身焼き / 金柑蜜煮 / 柿鳴門巻き / 管牛蒡 / 蓮根白煎揚げ / 落の天麩羅 /
お造り	鰯と鮪 彩り野菜 日の菜おろし 酢橘 ぽん酢醤油
温 物	豚ばら肉と里芋の炊き合わせ 巻き白菜 海老 青味 南瓜餡
食 事	銀杏と茸の炊き込みご飯
汁 椀	柚子うどん
デザート	土山ほうじ茶の濃厚煎り菓子 紫芋そぼろ



「“WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan -冬至-」
イメージ

【「“WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan -立春-」メニュー】

前 菜	おぼろ豆腐 / 梅ちりめん / 海老豆の羹和え / 黄金烏賊 / 法蓮草の白和え / サーモン手毬寿司 / 蟹真丈 / 金柑釜卯の花鑄込み / 菜の花のゆば山掛け / 絹豆腐の揚げ田楽 / 海老芋白煎 / 落の含め煮煎り玉まぶし / 鱧の柚香焼き /
お造り替わり	近江鴨の酒蒸し 筍 うるい 八朔 アドベリー泡醤油
温 物	白菜と豚ばら肉の豆乳鍋 菊菜 榎木 椎茸 白菜 豚ばら肉
食 事	帆立と比叡ゆばの雑炊 漬物二種
デザート	柚子香るクレームダンジュ いちご添え



「“WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan -立春-」
イメージ

「"WA Lunch" Seasonal Festivals of Japan –Winter-」概要

期間： 2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)
除外日：2024年12月30日(月)～2025年1月5日(日)
時間： 11:30～14:30 (L.O.)
場所： レストラン「Grill & Dining G」 (12階)
料金： 1名様 4,300円



Grill & Dining G イメージ

※2024年12月1日(日)～2025年1月13日(月)までは冬至をテーマに、
2025年1月14日(火)～2月28日(金)は立春をテーマにしたお料理を提供します。
※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。
※上記の料金は消費税・サービス料を含みます。

<ご予約・お問い合わせ先>

琵琶湖マリオットホテル Grill & Dining G

TEL：077-584-2150 URL：<https://www.biwako-marriott.com/restaurant/>

マリオット・ホテルについて

世界 65 以上の国と地域において、600 軒以上のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ゲストがリラックスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。マリオットはスタイル、デザイン、テクノロジーを融合した「グレートルーム ロビー」や「モバイルゲストサービス」を導入するなど、革新的なアイデアで業界をリードしています。詳しい情報は www.MarriottHotels.com をご覧ください。また、[Facebook](#) や [X \(@marriott\)](#)、[Instagram \(@marriotthotels\)](#) でも情報を発信しております。マリオット・ホテルは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである **Marriott Bonvoy™** (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。**Marriott Bonvoy** は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](#) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

(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：077-584-2100 E-mail：press@biwako-marriott.com