

## Press Release

2025年2月10日

### 琵琶湖マリオットホテル

二十四節気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 スプリング  
「“WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan –Spring–」を発売

この春は春分と立夏をテーマに、見た目も美しいこだわりのお料理を

期間：2025年3月1日(土)～5月31日(土)

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 –春分–」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月より年間を通じて、二十四節気のうちの季節の変わり目を指す8つの節気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」をご提供しております。

2025年3月1日（土）～5月31日（土）の期間は、春分と立夏をテーマにした「わ ランチ シーズナル フェスティバル オブ ジャパン スプリング “WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan–Spring–」を発売いたします。

2025年3月1日(土)～4月13日(日)の期間に発売する「“WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan –春分–」は、春の食材とともに目と味わいで桜を楽しむ和ランチをご用意いたします。見た目華やかなBOXスタイルの前菜は、桜の風味が広がる蛤嶺岡焼きや桜豆腐、桜海老かきあげなど春を味わうアイテムが並びます。2025年4月14日（月）～5月31日（土）の期間には、新緑の映える季節に合わせて「“WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan –立夏–」をご用意いたします。季節の変わり目にお召し上がりいただきたい筍や山菜などを取り入れ、新緑を感じる落ち着いたお料理をご用意いたします。

あたたかな日差しにきらめく琵琶湖を眺めながら、春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 –Spring–」

旬や滋賀県の食材を用いて春分と立夏の2つのテーマでご用意する和テイストのランチ。第1弾は咲き誇る桜を表現したBOXスタイルの華やかな前菜に春分の季節に食したい春の魚介、お赤飯をラインナップ。焼き物は柔らかく焼き上げた鹿肉燻製を春の野菜とともに3種の塩でお楽しみいただき、デザートには桜の香りを楽しみながら緑茶を感じる大福をご用意いたします。立夏がテーマの第2弾は爽やかな新緑を感じる緑を基調としたお料理が並びます。筍を近江鴨のミンチを挟み焼きにした焼き物や、大蒜の効いた葱塩たれで味わう鰹土佐造りなど季節の変わり目に食したい旬素材を随所に取り入れました。滋賀県では田植えの御馳走として召し上がるといわれる炙り鯖寿司や弥平唐辛子がアクセントの肉蕎麦などこの地ならではのアイテムも並びます。

### 【「WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan –春分–」メニュー】

前 菜	桜豆腐 / 蛸烏賊鉄砲和え / 蛤嶺岡焼き / 鯛子煮凝り / サーモンの黄身寿司 / 菱真丈 / 公魚霰揚げ / 穴子昆布巻き / 桜海老かきあげ / 二色団子
お造り	鯛薄造り 春キャベツ 玉葱 ポン酢ジュレ
温 物	春の煮物椀 海老真薯 浅利 春蕪 馬鈴薯 蕨 木の芽
焼 物	鹿肉の燻製ロースト 芽キャベツ スナップエンドウ プチトマト 三種の塩
食 事	お赤飯 桜塩
汁 椀	近江の赤味噌仕立て
デザート	桜と土山緑茶の大福



「WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan –春分–」

イメージ

### 【「WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan –立夏–」メニュー】

前 菜	うすい豆腐 / 山菜と筍の醤油麴和え / 油目山椒焼き / 蛸烏賊鉄砲和え / 二身空豆 / 海老酒蒸し / 鱈抹茶揚げ アスパラガス天麩羅 / 穴子昆布巻き / 炙り鯖寿司 酢取り茗荷
お造り	鰹土佐造り 玉葱 人参 大葉 二十日大根 姫竹 葱塩たれ
温 物	太刀魚新緑蒸し 青紅葉麴 山葵 東寺筍あん
焼 物	筍と鴨の挟み焼き 山桃 はじかみ 独活金平 柚子胡椒
食 事	筍の炊き込みご飯 とろろ芋 かつおぶし グリーンピース
汁 椀	茶蕎麦を使った肉蕎麦 牛肉時雨煮 山葵 青葱 八味唐辛子
デザート	バターフライピーと土山抹茶の水菓子 ~紫陽花~



「WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan –立夏–」

イメージ

## 「"WA Lunch" Seasonal Festivals of Japan -Spring-」概要

期間： 2025年3月1日(土)～5月31日(土)  
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

※2025年3月1日(土)～4月13日(日)までは春分をテーマに、  
2025年4月14日(月)～5月31日(土)は立夏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。



Grill & Dining G イメージ

### 【メニュー考案者 琵琶湖マリオットホテル Grill & Dining G 奥村友浩コメント】

見た目味わい共に季節を感じていただきたく二十四節気に合わせて今回は春と初夏をテーマにメニューを考案し盛り付けも意識いたしました。それぞれのお料理に滋賀県の食材を取り入れ地域の味わいとともに楽しみいただきたいです。

#### <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](http://www.MarriottHotels.com) をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott) や [X \(@marriott\)](https://twitter.com/marriott)、[Instagram \(@marriotthotels\)](https://www.instagram.com/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](https://www.marriott.com/bonvoy) 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](https://www.marriott.com/bonvoy) 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](mailto:press@biwako-marriott.com)