

Press Release

2025 年 5 月 8 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 「“WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan -夏至-」を発売

期間：2025 年 6 月 1 日(日)～7 月 13 日(日)

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



「“WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan -夏至-」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」をご提供しております。
2025年6月1日（日）～7月13日（日）の期間は、夏至をテーマにした「わ ランチ シーズナル フェスティバル オブ ジャパン“WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan-夏至-」を発売いたします。

陽射しがまぶしく、夏の気配が静かに深まる夏至の季節に涼をまとう和テイストのランチをご用意いたします。前菜は夏越の祓いにちなんで、夏至の頃に食べるとされる水無月に見立てた豆腐やうざく、蛸の柔煮などに琵琶湖産の鮎や近江の肉味噌など滋賀県の味わいを取り入れた見た目もさわやかな一品です。お好みのスタイルでお召し上がりいただくお造り、さっぱりとした味わいの温物、お食事など5種をご用意いたしました。

夏の日差しにきらめく琵琶湖を眺めながら、季節の食材を味わうランチタイムをお楽しみください。

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 -夏至-」

夏の暑さをしのぎ、涼やかに夏を楽しむ和テイストのランチ。旬の素材と滋賀県食材を取り入れたこの季節ならではの料理が並びます。見た目涼やかな前菜は、鰻や蛸など夏の定番やトマトの酸味がアクセントの吸い酢・近江の肉味噌と合わせる夏野菜のディップなど11種を味わえます。胡麻酢味噌とミントをあわせてさっぱりとした味わいのお造りや酒盗と梅を感じる温物など個性豊かな料理をお楽しみください。

【「"WA Lunch" Seasonal Festivals of Japan -夏至-」メニュー】

前 菜	水無月豆腐 / 北寄貝と順才の吸い酢 / 陸蓮根と烏賊の梅紫蘇和え / うざく / 夏野菜のディップ / 蛸の柔煮 / かぼちゃカステラ / 滋賀県産小鮎のゆかり揚げ / 甘諸柵尾煮 / 胡瓜とチーズ生ハム巻き / 枝豆塩ゆで /
お造り	鱸のあらい 琵琶のしずく 胡麻酢味噌
温 物	近江鶏酒盗煮 冬瓜 花苕荷 南瓜
食 事	焼き鯖の出汁茶漬け 山椒 海苔 五色あられ レモン
デザート	アドベリーと白桃の香



「"WA Lunch" Seasonal Festivals of Japan -夏至-」
イメージ

「"WA Lunch" Seasonal Festivals of Japan -夏至-」概要

期間： 2025年6月1日(日)～7月13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

※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】

夏定番を迎えるにあたり見た目に涼しさを感じながらさわやかにお召し上がりいただける料理をご用意いたしました。夏にお召し上がりいただきたい料理にアレンジを入れることで琵琶湖マリオットホテルならではの味わいをお楽しみいただけるよう考案いたしました。夏のひとときをごゆっくりお楽しみください。

＜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