

Press Release

2023年11月7日

琵琶湖マリオットホテル

ドクター監修のもと発酵食品を使った身体にやさしいランチコースを発売

びわこウェルネスランチ

「“BIWAKO” Wellness Lunch ～ドクター監修発酵食ランチ～」

期間：2023年12月1日(金)～2024年2月29日(木)

場所：レストラン「グリル ダイニングジ Grill & Dining G」



「“BIWAKO” Wellness Lunch～ドクター監修発酵食ランチ～」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：佐々木一郎）は、2023年12月1日(金)～2024年2月29日(金)の期間、ホテル12階のレストラン「グリル & ダイニングジ Grill & Dining G」にて、身体にやさしい素材を取り入れ、冬の滋賀の味覚も随所にあしらったランチ「びわこウェルネスランチ “BIWAKO” Wellness Lunch ～ドクター監修発酵食ランチ～」を発売いたします。

コロナ禍を経て近年ウェルネスブームが話題となる中で、古来より発酵文化が根付く滋賀県の特徴を生かし、消化器を専門とするドクター監修のもと、新たなメニューを考案いたしました。健康に良いとされる発酵食品を取り入れて、海藻やきのこなどの素材とともに滋賀県産の美食をお楽しみいただく、身体にやさしいランチです。ふわっとしたチーズフランクのアンティークに始まり、日野菜の漬物や塩麴、味噌を使ったお選びいただけるメインなど、全5品のコース仕立てをご用意いたします。追加の料金で、魚料理・肉料理を両方お楽しみいただけるフルコースもご利用いただけます。

琵琶湖マリオットホテルがこの冬お届けする身体にやさしいウェルネスなランチで、窓一面に広がるレイクビューとともに、身体の内側から整うひとときをお過ごしください。

■「^{びわこ}BIWAKO^{ウェルネスランチ} Wellness Lunch〜ドクター監修発酵食ランチ〜」について

TOKYOウェルネスクリニック神谷町の医師の監修を受け、日本人が古来から慣れ親しんでいる発酵食品をテーマに、滋賀県の冬の食材を活かした琵琶湖マリオットホテルならではのランチ。オードブルは、琵琶湖の固有種であるホンモロコを滋賀県で丁寧^{おうみ}に作られた無添加のお酢^{せきげんまい}「淡海昔玄米」で南蛮漬けにし、「極上白味噌」のソースとともに味わうほんのリカレー風味がする品です。魚料理と肉料理から選べるメインは、やさしい味わいの3種をラインナップ。豚肩ロース肉と白菜のたたみ漬けは、豚肉と相性の良い白菜を重ね合わせ、昆布の風味豊かなソースで、梅肉をアクセントにお召し上がりいただけます。ドクター監修のもとシェフが考案したランチで、ヘルシーで優雅な食体験をお楽しみください。

【メニュー】

アミューズ	チーズのフラン伊吹大根の醤油糍漬け
オードブル	スパイスの効いたホンモロコの南蛮漬け風 「淡海昔玄米」と「極上白味噌」の泥酢掛けソース
スープ	多賀人参と近江甘酒「みずかがみ」のポタージュ テンペのクルトン
メイン料理	※下記よりお好みの1点をお選びください。 ★・サワラのロースト もち麦と日野菜のリゾット 菜花のほろ苦いアクセント ★・蔵尾ポーク・白菜・塩麴のたたみ漬け風 昆布茶のソース 味変梅肉添え ★・近江鶏むね肉の味噌漬け 生姜と焼葱風味のコンディメント
デザート	ヨーグルトのムース アドベリーソース
パン	ライ麦パン オリーブオイル



メイン料理イメージ



メイン料理 イメージ

※メイン料理は★印の魚料理と肉料理をそれぞれお選びいただきフルコースもご用意できます。（追加料金 +1200円）
またオプションで下記のお料理にも変更が可能です。

※下記お料理はドクター監修メニューではございません。

- ・CABアングスピーフハンギングテンダーグリル (120g) + 1200円
- ・国産牛ロースのステーキ (120g) +5,000円
- ・海老と帆立のプロシエット +1,500円
- ・近江牛ヒレ肉のグリル (80g) +7,800円

「BIWAKO」Wellness Lunch〜ドクター監修発酵食ランチ〜 概要

期間： 2023年12月1日(金)〜2024年2月29日(木)

除外日：12月30日(土)〜1月5日(金)

時間： 11:30〜14:30 (L.O.)

場所： ホテル12階レストラン「Grill & Dining G」

料金： 1名様 3,800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

■監修医師：TOKYOウェルネスクリニック神谷町 医師 竹島美由紀氏より

滋賀県には海こそありませんが、その面積の6分の1を占める日本最大の湖である琵琶湖を擁し、水資源や自然に恵まれています。琵琶湖でとれる淡水魚を使った郷土料理である鮎寿司をはじめ、漬物、味噌、醤油、地酒などの発酵食品が豊富にあり、県民の生活に発酵文化が根付いています。今回は、滋賀の地元の食材と発酵食品をふんだんに使用したランチメニューを、ホテルのシェフとともに考案いたしました。地上12階のダイニングで絶景とともに、発酵食ランチをお楽しみください。

竹島美由紀氏：日本消化器内視鏡学会専門医

<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 \(旧 Twitter\)](#) (@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