

2018 年 3 月

びわ湖大津プリンスホテル

マグロの解体ショーに近江牛やクロマグロを使用した限定メニューが登場

「Lake View Dining Biona リニューアル 1 周年記念ディナーbuffet」を開催

【期間】2018 年 4 月 26 日 (木) まで

びわ湖大津プリンスホテル(所在地:滋賀県大津市におの浜 4-7-7、総支配人:湯谷昌生)は、buffetレストラン「Lake View Dining Biona(レイクビューダイニング ビオナ)」(37F)におきまして、「リニューアルオープン 1 周年記念ディナーbuffet」を 4 月 26 日 (木) まで開催いたします。

「Lake View Dining Biona」はびわ湖の豊かな自然をテーマにしており、地元食材や有機野菜などを、和食、洋食、中国料理とさまざまにアレンジしたbuffet料理をキッチンパフォーマンスや琵琶湖の眺望とともにお楽しみいただけるレストランです。1 周年を迎えるに当たり感謝の気持ちを込め、期間限定メニューの提供や、マグロの解体ショーなどのイベントを行います。

立命館大学 スポーツ健康科学部・海老研究室(海老久美子教授)と協働の企画開発による健康栄養学の知見を取り入れたメニューやイタリア料理コンクール受賞メニューをアレンジした「滋賀の春野菜と高知県産クロマグロのオレキエッテ」を提供いたします。

びわ湖大津プリンスホテルでは「料理のおいしいホテル」を目標に掲げ、豊かな自然に育まれた滋賀県産の豊富な食材をアピールしながら、更なる地域連携を図ることで地域の発展に貢献してまいります。

「Lake View Dining Biona」 リニューアル 1 周年記念ディナーbuffet 概要

【場 所】 Lake View Dining Biona (37F)

【期 間】 2018 年 4 月 26 日 (木) まで

【時 間】 5:30P.M.～9:00P.M. (2 部制 1 部 5:30P.M.～7:00P.M./2 部 7:30P.M.～9:00P.M.)

【料 金】 おとな 平日¥4,800 土休日¥5,000 シニア(65 才以上)¥3,900 こども(7～12 才)¥2,600 (4～6 才)¥1,600

※料金には、消費税が含まれております。※幼児(4 才未満)は無料となります。



リニューアル 1 周年記念ディナーbuffet 料理イメージ



Lake View Dining Biona 店内

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
びわ湖大津プリンスホテル 事業戦略
TEL : 077-521-2933(直通) FAX : 077-521-1114
<http://www.princehotels.co.jp/otsu/>

メニュー例



一本買いの高知県産クロマグロを使用した「マグロと春野菜のオードブル仕立て」



3 月限定メニュー 骨付きリブロースをシェフが目の前でカッティングする「アンガスブラックリブのロースト」



4 月限定メニュー 滋賀の恵み 近江牛を使用した「近江牛の炙り焼き」

イタリア料理コンクール 入賞作品アレンジメニュー



滋賀の春野菜と高知県産クロマグロのオレキエッテ



「Lake View Dining Biona」調理 榎田賢市

2017 年 12 月に東京で開催されました「第 8 回 イタリア料理コンクール グラン・コンソルテ・ディ・クチーナ」において「Lake View Dining Biona」調理 榎田賢市が第 3 位入賞およびジャーナリスト賞を受賞いたしました。今回のフェアでは入賞メニューをアレンジした特別メニューの「滋賀の春野菜と高知県産クロマグロのオレキエッテ」をご用意いたしました。

※グラン・コンソルテ・ディ・クチーナとは日本のイタリア料理界を担う新しい料理人発掘のため、及び日本における本場イタリア郷土料理の知識向上と普及を開催目的とする在日イタリア商工会議所主催によるコンクール。

【立命館大学 スポーツ健康科学部・海老研究室(海老久美子教授)と協働の企画開発による「Biona×ab lab.(ビオナ エビラボ)メニュー」】



滋賀県近江鶏と野菜のポトフ 七味オイル

立命館大学 スポーツ健康科学部・海老研究室(海老久美子教授)と Lake View Dining Biona 料理長 岡本賢治との協働での企画開発による健康栄養学の知見を取り入れたメニューが「Biona×ab lab.(ビオナ エビラボ)」メニューです。「滋賀の健康」をテーマにさまざまなメニューを季節ごとにご用意しており、オープン当初よりご好評をいただいております。

滋賀に暮らす人々、滋賀を訪れる人々の心身の健康と共に、滋賀の産業、経済、環境・・・滋賀の全てが健康に、おいしい笑顔になるメニューを引き続き開発してまいります。

イベント「マグロの解体ショー」

【開催日時】3 月 3 日(土) ①11:45A.M.より ②5:45P.M.より 3 月 4 日(日) ①11:45A.M.より

高知県大月町で養殖された新鮮なクロマグロをショー仕立てで解体し、お客さまにご提供いたします。

※ランチbuffetまたはディナーbuffetご利用のお客さまのみご覧いただけます。

※ご予約のお客さまを優先とさせていただきます。

※写真はすべてイメージです。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※特定原材料 7 品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

【お客さまからのご予約・お問合せ】 077-521-5500 (Lake View Dining Biona 直通) 受付時間 9:00A.M.~9:00P.M.