

Press Release

2025 年 6 月 10 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

「“WA Lunch” Seasonal Festivals of Japan –立秋–」を発売

期間：2025 年 7 月 14 日(月)～8 月 31 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 –立秋–」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7月14日（月）～8月31日（日）の期間は、立秋をテーマにした「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-立秋-」を発売いたします。

夏の盛りを迎えた季節に、立秋を表現し秋の始まりを感じながらも夏色素材をお楽しみいただける、季節の移ろいを感じる見た目爽やかな和テイストのランチをご用意いたしました。すだれが涼を演出するプレートには、夏の盛りにもさっぱりと味わえる前菜や、香ばしく炙った旬の鰹を、玉葱ポン酢とにんにくマヨネーズで味わうお造りなどが並びます。そのほか秋を感じる鮭の茸焼きやお食事には、夏の香りを感じる茗荷を加えたオリジナル味噌で味わうご飯をご用意しました。

夏の日差しが降り注ぐ琵琶湖を眼下に眺めながら、秋の味覚を先取りする贅沢なランチタイムをお過ごしください。

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 -立秋-」

真夏に楽しむ、立秋の風情が感じられる和テイストのランチ。戻り鰹や夏野菜といった旬の素材と近江鴨・小鮎などの滋賀県食材を取り入れた当ホテルならではのお料理が並びます。夏の時期に取り入れたいさっぱりとしたお料理のほか、前菜に添えられたほおずきや焼き物の鮭など秋の始まりを感じる品も並びます。季節の移ろいを楽しむランチをご堪能ください。



「"WA Lunch" Seasonal Festivals of Japan -立秋-」

イメージ

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

前 菜	桃と生ハムのサワークリームかけ / 近江鴨コース山椒煮 / 里芋玉子 / トマト 玉蜀黍 陸蓮根の土佐酢ジュレ掛け / ほおずき / 錦糸巻き / 青銀杏と海老の串刺し / 南瓜カステラ / 滋賀県産小鮎の東寺揚げ / 枝豆塩ゆで / 新蓮根梅酢漬け / 焼き茄子の浸し
お造り	炙り鰹 大葉 浅葱 二十日大根 玉ねぎポン酢 にんにくマヨネーズ
焼 物	鮭の茸焼き 甘藷金団柿見立て かぼす はじかみ
冷 鉢	冬瓜と近江鶏のサラダ トマト パプリカ 大葉 青紫蘇ドレッシング
食 事	滋賀県産コシヒカリ 茗荷味噌 彩り野菜 鰹出汁の澄まし仕立て 巻麩 若布 三つ葉
デザート	土山茶羊羹と緑涼ゼリー

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

期間： 2025年7月14日(月)～8月31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】

暦の上では立秋を迎え、秋の気配を感じる頃となりましたが、夏本番を迎えるこの時期は身体にやさしく、夏にこそ味わいたい素材を取り入れたお料理をご用意いたしました。立秋を感じていただけるよう、秋の素材を取り入れた一皿一皿を、夏の涼を感じながらお楽しみください。

＜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](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-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](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