琵琶湖マリオットホテル
滋賀県守山市今浜町十軒家 2876

Press Release

2026 年 2 月 18 日

琵琶湖マリオットホテル

春薫る滋賀の恵み、選べるメインとブッフェのディナー

「OHMI Cuisine Buffet Dinner（オウミ キュイジーヌ ブッフェ ディナー）～選べるメインディッシュ付き～」を発売

期間：2026 年 4 月 1 日(水)～5 月 31 日(日)

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

「OHMI Cuisine Buffet Dinner～選べるメインディッシュ付き～」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）は、2026年4月1日（水）～年5月31日（日）まで、館内レストラン「Grill & Dining G（グリル ダイニング ジー）」において、滋賀の食材を多彩に楽しめる選べるメイン付きブッフェディナー「OHMI Cuisine Buffet Dinner（オウミ キュイジーヌ ブッフェ ディナー）～選べるメインディッシュ付き～」を発売します。

春の訪れとともに、滋賀の食文化を味わう新しいディナー体験が新登場いたします。今回始まるブッフェディナーは、メインを一品選べるスタイルに進化させ、滋賀の恵みを感じる多彩な料理とともに、自分だけの一皿を組み立てる楽しさを加えました。メインには素材本来の風味を生かす火入れや香りの重ね方にこだわり、滋賀らしさと華やぎを調和させた味わいに。ブッフェでは、湖魚や近江鶏、地元野菜を織り交ぜた前菜や温料理が並び、滋味豊かな煮込みから軽やかな冷菜まで、季節が移ろうように味の変化を楽しめるラインナップでご用意いたします。地元素材を取り入れたデザートに加え、幅広い世代に親しまれるスイーツなど、組み合わせるほどに新しい発見が生まれます。さらに、金曜・土曜・休前日は、料理人の技が映える特別メニューがディナーに奥行きを添えます。

春の季節感あふれる味覚と風景の体験をご堪能ください。

■「OHMI Cuisine Buffet Dinner（オウミ キュイジーヌ ブッフェ ディナー）～選べるメインディッシュ付き～」

滋賀県の春をゆったり味わう、選べるメインと彩り豊かなブッフェを楽しむディナー。メインは魚・鶏肉・牛肉と幅広い素材を使い、グリルの香ばしさやカツの軽やかな食感など、それぞれの持ち味が引き立つ品をお選びいただけます。ブッフェでは、湖魚や近江鶏、地元野菜の滋味が広がる前菜や温製料理が並び、味の移ろいが心地よいひとときを演出します。食後には地元の恵みを使ったデザートや春色のスイーツを豊かにそろえ、季節のときめきを感じるひとときをお過ごしください。

【「OHMI Cuisine Buffet Dinner ~選べるメインディッシュ付き～」メニュー】

メイン料理　●下記よりお好みの1品をお選びください
- 近江鶏もも肉のバロンティーヌ
- マグロのレアカツ
- 鰆のグリル
- 牛もも肉のコートレット　滋賀のサーフ＆ターフ

キッズメイン
- 近江鶏のグリルと海老フライ

「OHMI Cuisine Buffet Dinner」メインイメージ

ブッフェ　●ブッフェスタイルでお好きなだけお楽しみください。

メニュー一例 ※お日にちにより内容が異なります。

＜近江の恵み＞
- 近江牛入りプチクロケット
- 近江名物うなぎのじゅんじゅん
- 近江鶏のピリ辛ソース
- 丁字麩と小えびの味噌ビネガー　など

＜HOT & COLD＞
- 浅柄野ワインのスチームクラム
- 蔵尾ポーク入りひよこ豆のトマト煮
- 近江野菜のラタトゥイユ　など

＜RICE & BREAD＞
- 滋賀県産湖魚佃煮のチチニエッリ
- 浅野屋パンコーナー

＜DESSERT＞
- 土山抹茶モンブラン
- ジャンボレモンのパンナコッタ
- カモミールと柑橘のジュレ
- チョコレートと柑橘のパウンドケーキ　など

＜ソフトドリンク＞

アップルジュース / オレンジジュース / パイナップルジュース / ウーロン茶 / ほうじ茶 / コーヒー、紅茶

「OHMI Cuisine Buffet Dinner」イメージ

■金土休前日限定スペシャルメニュー
- 近江牛もも肉のローストビーフ丼
- 3種の握り寿司（中とろ　ビワマス　こぼれいくら）
- クレープシュゼット

「OHMI Cuisine Buffet Dinner~選べるメインディッシュ付き~」概要

期間：　2026年4月1日(水)～5月31日(日)
時間：　17:00～22:00（L.O.20:30）
場所：　レストラン「Grill & Dining G」（12階）
料金：　1名様 日～木　7,000円
　　金土休前日　8,500円
　　小学生(6歳～12歳)　4,000円
　　未就学　無料

※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

＜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 70 以上の国と地域において、およそ 600 軒のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ホスピタリティの芸術を高め続け、お客様を第一に考えることはブランドの生きた遺産です。マリオットホテルは、モダンで快適な空間と心のこもったサービスを一貫して提供し、日常を超えた体験を提供することで、その水準を高めています。世界中の旅行者のニーズと期待が進化するにつれ、マリオットホテルも進化を遂げ、スタイル、デザイン、テクノロジーを取り入れたグレートルームロビーやモバイルゲストサービスなどの革新的なサービス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.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