

憂鬱な雨の日こそ、心ほどけるびわ湖の特等席へ

2026年5月

びわ湖大津プリンスホテル

梅雨のびわ湖を愉しみ、絶景と美食を味わう初夏のご褒美時間  
紫陽花シーズン限定レストランフェア「味彩(あじさい)ウィーク」開催！  
— 絶景ランチ・北京ダック・抹茶アフタヌーンティーも —  
【期間】2026年6月11日(木)～6月30日(火)

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:中山 隆之)は、紫陽花が美しく染まる季節、期間限定のレストランフェア「味彩(あじさい)ウィーク」を2026年6月11日(木)から30日(火)まで開催いたします。

梅雨に入り雨の日が多くなる季節、昨今の物価高も重なり憂鬱な日常が続く中で、少しでも心を満たすひとときを過ごしていただきたいという思いからホテルをお得にご利用いただけるレストランフェアを企画しました。

期間中は、「味彩(あじさい)ウィーク」限定のスペシャルランチや、通常料金よりお得にご利用いただけるランチなど、5つのレストランにて¥3,500の特別メニューをご用意いたします。紫陽花をテーマにしたフレンチコースや中国料理、絶景レストランで味わう日本料理やブッフェなど、初夏の食材や滋賀県産食材を取り入れた、この時期だけの味わいをお得にお楽しみいただけます。

びわ湖を一望するレイクビューの絶景広がる空間で雨音さえ心地よく感じる、ゆったりとしたホテル時間をお過ごしいただけます。

## 「味彩(あじさい)ウィーク」概要

## ■第1弾

【期間】2026年6月11日(木)～20日(土)

【対象店舗】・レイクビューダイニング ビオナ(37F)

・中国料理 李芳(1F)

・ロビーラウンジ ポート ニオ(1F)

【料金】ランチ/アフタヌーンティー 各1名さま ¥3,500

【URL】<https://www.princehotels.co.jp/otsu/plan/biona/ajisaiweek>

【お客さまからのご予約・お問合せ】びわ湖大津プリンスホテル TEL:077-521-1111(代表)

## ■第2弾

【期間】2026年6月21日(日)～30日(火)

【対象店舗】・フランス料理 ボーセジュール(38F)

・和食 清水(36F)



フレンチコース イメージ



ブッフェレストラン イメージ

※料金には、消費税・サービス料が含まれております。

※レストランフェア「味彩(あじさい)ウィーク」は事前予約制となります。

※他の割引特典との併用はできかねます。

※仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

※上記内容はリリース時点(2026年5月時点)の情報であり変更になる場合もございます。

※当社のレストラン、宴会場などにおける食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※営業形態の変更および営業休止となる場合もございます。ご来館の際は、事前にWebサイトにてご確認ください。

※混雑状況により窓側席をご案内できない場合がございます。あらかじめご了承ください。

※写真はすべてイメージです。

◎報道各位からのお問合せ、ご取材希望は下記にご連絡をお願いいたします。

びわ湖大津プリンスホテル セールス&amp;マーケティング部門

TEL:077-521-2933 Email: spw-otu-pln@seibugroup.jp

## 「各レストランメニュー概要」

### ■Hortensia(オルタンシア)～紫陽花～

【期間】2026年6月21日(日)～30日(火) ※除外日:6月27日(土) 【店舗】フランス料理 ポーセジュール(38F)

【時間】12:00NOON～2:00P.M.(ラストオーダー 1:30P.M.) 【料金】1名さま ¥3,500

紫陽花をテーマにした、期間限定ランチコース“Hortensia(オルタンシア)～紫陽花～”。紫陽花に見立てたアスパラガスのババロアをアミューズに、小鮎やトウモロコシなどは初夏の香りをまとうせた一品に仕立てました。メインには、牛フィレ肉のグリルと牛肉のビール煮込みをご用意いたします。



Hortensia(オルタンシア)～紫陽花～ イメージ



店内イメージ

### ■鮎と窯焼き北京ダックが彩る、紫陽花コース

【期間】2026年6月11日(木)～20日(土) 【店舗】中国料理 李芳(1F)

【時間】11:30A.M.～3:00P.M.(ラストオーダー2:30P.M.) 【料金】1名さま ¥3,500

中国料理を気軽に味わえる、期間限定コース。前菜盛り合わせから始まり、鶏肉入り白湯フカヒレスープ、鮎と海老の塩炒め、窯焼き北京ダックなど、中国料理ならではの人気食材を取り入れ、蟹炒饭と杏仁豆腐で締めくくる、満足感あふれるコースです。



紫陽花コース イメージ



店内イメージ

### ■清水弁当

【期間】2026年6月21日(日)～30日(火)

【店舗】和食 清水(36F)

【時間】11:30A.M.～3:00P.M.  
(ラストオーダー2:30P.M.)

【料金】¥3,500(通常料金¥5,000)

季節の食材を華やかに松花堂弁当に盛り付けました。さまざまなお料理を少しずつご用意する料理長おすすめランチメニューを期間限定でお得にご利用いただけます。窓一面に広がるびわ湖の絶景とともに楽しみください。



### ■初夏の恵みを味わうランチbuffet

【期間】2026年6月11日(木)～20日(土)

【店舗】レイクビューダイニング ビオナ(37F)

【時間】11:30A.M.～3:00P.M.  
(90分・ラストオーダー2:30P.M.)

【料金】¥3,500(通常料金¥4,500)

低温で柔らかく仕上げたローストビーフや、目の前で仕上げる出来立てパスタ、搾りたてモンブランまで、バラエティ豊かなメニューが揃うランチbuffet。期間限定で通常料金よりお得にご利用いただけます。窓一面に広がるびわ湖の絶景とともに楽しみください。



### ■抹茶と柑橘のアフタヌーンティー

【期間】2026年6月11日(木)～20日(土)

【店舗】ロビーラウンジ ポート ニオ(1F)

【時間】11:00A.M.～1:00P.M. / 1:30P.M.～3:30P.M. / 3:30P.M.～5:30P.M.

【料金】¥3,500(通常料金¥5,000)

土山抹茶や朝宮煎茶など滋賀県産のお茶と爽やかな柑橘を中心に、初夏らしい色彩と味わいで仕上げたアフタヌーンティー。抹茶のスイーツや朝宮煎茶のスコーンで、シトラスやジャスミンの爽やかな味わいにお茶の香りを添えます。ぜひこの機会にご利用ください。

