

Press Release

報道関係者様 各位



セトレマリーナびわ湖の『朝食』がリニューアル！ 「身体目覚める、湖国の恵みのコンチェルト」

～11月1日より、ご宿泊のお客様にご提供いたします～



株式会社ホロニック(本社：神戸市東灘区/代表取締役：長田一郎)が運営する「セトレマリーナびわ湖」では、14室の小さなホテルだからこそ、単なる地産地消を超えた「ホンモノ」をお届けしたいと考えています。このため、農家や漁師をシェフが直接訪ね、地元ならではのとびきり新鮮な野菜や湖魚などをお客様にお召し上がりいただいております。

このたび、好評をいただいておりますルームサービスの朝食に関し、滋賀ならではの季節のうつろいや旬の素材をより一層お楽しみいただけるよう、「身体目覚める、湖国の恵みのコンチェルト」として、メニューを一新いたします。滋賀の豊かな山、大地、水が育む四季折々の素材をふんだんにちりばめた、眼も身体も心にも優しい朝食を、窓いっぱいひろがる琵琶湖の美しい風景とともに、心ゆくまでお楽しみください。



.....メニューの一例.....

■古株牧場のしぼりたて牛乳

■地元野菜の濃厚クリームスープ

■プレート

＝冷製料理＝

- ・漁師直送・季節の湖魚のエスカベッシュ 地元野菜のマリネを添えて
- ・天然ピワマスのマリネ 玉ねぎのサラダとともに
- ・鶏胸肉の低温調理 永源寺まいたけのサラダを添えて
- ・守山産掘りたてじゃがいものサラダ

＝温製料理＝

- ・季節野菜のコロッケ
- ・自家製ハムのソテー
- ・中村養鶏場の生みたて卵ココット焼き 旬の野菜のソースを添えて
- ・豚バラの肉の煮込み トマトソースとともに

■ドルチェ

- ・湖華舞のフロマージュブラン～守山産・菜の花のはちみつを添えて～
- ・野洲市レイクスファーム産・完熟ブルーベリーの濃厚パバロア

■焼き立てクロワッサンとコーヒー

※季節や仕入れの状況で内容が変わります。

【本件のお問い合わせ先】

詳細に関しては、下記担当までお気軽にお問合せください。

(株)ホロニック 担当 船木 久美子(ふなぎ) 携帯:080-4071-6661

TEL078-858-6908 e-mail:funagi@hol-onic.co.jp URL:http://hotelsetre-biwako.com/