

琵琶湖博物館内のミュージアムレストラン「にほのうみ」

地元滋賀の食材を使用した夏限定メニューを6月4日(金)から提供

～A4等級以上の近江牛を使用～

滋賀県立琵琶湖博物館（所在地：滋賀県草津市下物町 1091、館長：高橋 啓一）は、併設するミュージアムレストラン「にほのうみ」にて、6月4日（金）より、暑い夏にぴったりな新メニュー「近江牛冷しゃぶサラダうどん定食」の提供を期間限定で実施します。



近江牛冷しゃぶサラダうどん定食（左、1,300円 税込）。単品もあります（右、1,000円 税込）

にほのうみは、琵琶湖博物館 1 階の琵琶湖側にあるレストランです。日本一大きな湖、琵琶湖や屋外展示の木々を眺めながら、湖魚・地元野菜・近江米・近江牛など、滋賀のおいしい食材を使った料理をお楽しみいただけます。6月4日より提供開始している新メニュー「近江牛冷しゃぶサラダうどん定食」には、A4等級以上の近江牛を使用。暑い夏でもさっぱりと楽しめる冷しゃぶサラダうどんとして提供します。

限定メニューのほかにも、琵琶湖の環境問題を考えるためのメニューである、外来魚のブラックバス（オオクチバス）と固有種のビワマス为天ぷらが同時に味わえる「湖の幸天丼」「湖の幸天ぷらうどん」や、地元の滋賀県立湖南農業高校と共同開発した「びわ湖カレー」が人気を集めています。地元の食材を用いた料理を味わいながら、琵琶湖にこだわった館内展示を振り返ってみてはいかがでしょうか。

■滋賀県立琵琶湖博物館とは



開館時間：10:00 - 16:30（最終入館 16:00）

※事前予約制

休館日：毎週月曜日（休日の場合は開館）、
その他臨時休館あり。

観覧料：一般 800 円、高校生・大学生 450 円、
小学生・中学生無料（常設展）

琵琶湖博物館は、湖をテーマにした博物館としては日本最大規模の琵琶湖畔に建つ博物館です。「湖と人間」をテーマに、琵琶湖の生き立ちや人と自然との関わりについて家族で楽しみ体感しながら学べる展示が特徴です。