

総重量約 5kg !

琵琶湖の固有種「ビワマス」と外来種「ブラックバス」を使った  
「湖の幸の天井」特別デカ盛りメニューが  
琵琶湖博物館内レストラン「にほのうみ」にて販売開始

滋賀県立琵琶湖博物館（滋賀県草津市下物町 1091）は、1月17日（火）より、グランドメニューである「湖の幸の天井」から総重量約 5kg の特別デカ盛りメニュー「日本一大きな琵琶湖の幸 デカ盛り天井」を、琵琶湖博物館内に併設されているレストラン「にほのうみ」にて販売を開始いたします。



■人気メニュー「湖の幸の天井」とは

「湖の幸の天井」は琵琶湖の固有種「ビワマス」と外来種である「ブラックバス（正式和名：オオクチバス）」の天ぷらが乗ったボリューム満点の天井で、多い時では月に 1000 食以上も販売される人気のメニューの一つです。

ブラックバスは、在来種を脅かす存在として駆除される魚ですが、「五感で体感できる」をテーマにした琵琶湖博物館では、ただ駆除するのではなく、食を通じて琵琶湖の生態系について学んでもらいたいという思いから、このメニューを開発しました。

丁寧に下処理され、オリジナルブレンドのハーブ塩をまぶしたブラックバスは臭みもなく、弾力がありながらも白身魚のあっさりとした味わいで、おいしく食べることができます。

今回この人気メニューの「湖の幸の天井」を、さらにお腹いっぱい食べ、ブラックバスの駆除に貢献したいという思いから、デカ盛りメニューを販売することとなりました。

## ■「日本一大きな琵琶湖の幸 デカ盛り天井」概要

天井 4kg（使用する素材の重さ）+味噌汁 1kg の  
総重量約 5kg の特別デカ盛りメニューです。

ご注文は事前予約にて承っており、レストランにほのうみに  
1週間前までにお電話にてお申し込みください。

※器の重量は計上しておりません。

※ご注文された場合、完食いただけますようお願いいたします。

※1グループ4人までの複数者飲食が可能です。

※1日1食限定

※予約後のキャンセル、取り消しは出来ません。



左：特別デカ盛りサイズ 右：通常サイズ

販売期間：2023年1月17日（火）～

販売場所：琵琶湖博物館内 レストラン「にほのうみ」

TEL：077-568-4819

営業時間：平日 11:00～15:30 / 土日祝 11:00～16:30

※定休日は博物館の休館日に準じる。

販売価格：15,000円（税込）

## ■滋賀県立琵琶湖博物館とは



開館時間：9:30 - 17:00（最終入館 16:00）

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（常設展示）

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、琵琶湖の生い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。