

金目鯛の煮付け

美味しい海の幸を味わい
海に思いを馳せる

高知県宿毛市から
産地直送された金目鯛を、
滋賀県守山市「遠藤醤油」の
昔ながらの木桶仕込みで作った
こだわりの醤油で、
ふっくらまろやかに煮付けました。

¥3,500



※料金には、消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。
※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7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。
※ご注文いただいた日から提供までに30分程度お時間をいただいております。
※写真はイメージです。

Prince Hotel
Lake Biwa Otsu



魚のゆりかご・天然の養殖場・宿毛周辺の海

高知県の宿毛湾周辺は、豊後水道と黒潮による暖流が交わる位置にあり、自然豊かな山々から流れ込む清流や、海底から湧き出す深層水に含まれる栄養によってとても肥沃な海域となっています。そのため「魚のゆりかご」「天然の養殖場」と呼ばれるほど、多くの魚が生息しており、この恵まれた環境で育った魚は程よく脂がのり、海流に揉まれることにより引き締まった身質になるのです。



森や琵琶湖を守ることは、海を守ることに

滋賀県には海はありませんが、森林で育まれた清らかな水は琵琶湖に集まり、川を通じてやがて大阪湾へと流れ、海へと広がっていくのです。森も、琵琶湖も、私たちの生活も、海とつながっています。豊かな海を守るために、自分にできることを考えてみませんか？

びわ湖大津プリンスホテルは、
海と日本プロジェクトを推進しています。



海と日本プロジェクトは、海的环境悪化などの現状を「自分ごと」としてとらえ、海を未来に引き継ぐアクションの輪を広げるため、日本財団の旗振りのもと、オールジャパンで推進するプロジェクトです。

海と日本プロジェクト in 滋賀県(びわ湖放送)

琵琶湖や海をもっと大切に
したくなる話題を発信中!

海と日本 滋賀県



@umipro_shiga



@umipro.shiga



umipro_shiga

びわ湖大津プリンスホテル TEL:077-521-5544

〒520-8520 滋賀県大津市におの浜4-7-7 www.princehotels.co.jp/otsu/

SEIBU PRINCE CLUB アプリ!
◆ ポイントカードも、交換商品も、
クーポンも全部アプリにおまとめ!
即時入会受付中 ◆◆
◆ アプリ詳細・ダウンロードはこちら(無料)
100ポイントから交換できる
アプリ限定交換商品やクーポン配信中!



びわプリの
最新ニュース
やお得情報、
周辺の観光
情報などを
発信中!