

パレスホテル大宮

レストラン「滋賀の幸」ご提供のお知らせ

パレスホテル大宮(さいたま市 総支配人 佐々木 圭)では、クリスマス期間に館内レストランで近江牛や近江鴨など滋賀の幸を提供いたします。

日本一の琵琶湖を有し、三方を山々に囲まれ、豊かな自然に恵まれた滋賀県の食材をフランス料理、中国料理、日本料理で個性豊かに表現。素材の魅力を最大限に引き出す多彩なメニューをご用意し、クリスマスのひとときをお楽しみいただけます。

フランス料理 クラウンレストラン

滋賀県高島市で豊かな自然の中で、ストレスを与えない環境づくりを重視した飼育が行われ、肉質が柔らかく、臭みの少ない上質な近江鴨を使ったメニューをご用意します。

【ご提供期間 2025年12月20日（土）～12月25日（木）】

クリスマスコース ¥16,500（税込）

フォアグラと茄子のプレッセ

白子のムニエル ごぼうのソース ごぼうのフリット添え

マッシュルームのスープ カプチーノ仕立て

オマール海老のポワレ 二種のソース クリスマススタイル

近江鴨のポワレ

デザート

コーヒー



クリスマスランチコース ¥5,500（税込）

フォアグラと茄子のプレッセ

マッシュルームのスープ カプチーノ仕立て

魚介のポワレ 二種のソース

近江鴨のコンフィ

デザート

コーヒー

和食堂 檜・鉄板焼 和

鉄板焼 和では近江鴨を使った温製オードブル、日本三大和牛のひとつ「近江牛」と和牛と厳選した国産牛を掛け合わせた究極のハーフ牛 「げんさん牛」の食べ比べをお楽しみいただけるクリスマスコースをご用意。香ばしい香りと、とろける口どけ、五感で味わう贅沢なひとときをお届けします

【ご提供期間 2025年12月19日(金)～12月25日(木)】

クリスマスコース ¥27,500(税込)

冷製オードブル

温製オードブル(近江鴨使用)

伊勢海老

滋賀県産げんさん牛サーロイン(80g)

と近江牛フィレ(60g)

焼野菜

サラダ

ガーリックライス 赤出汁 香の物

クリスマス特製デザート

コーヒー



また、滋賀県愛荘町にて150余年にわたり、酒造りをする愛知酒造の代表銘柄「富鶴(とみつる)」の純米大吟醸「富鶴 紫雲」と純米吟醸生酒「富鶴」と特別純米「富鶴 竹林」を和食堂 檜と鉄板焼 和でご用意しております。

滋賀県の豊かな水とおいしいお米、冬の厳しい寒さが生み出した美酒をご堪能ください。

中国料理 瑞麟

芳醇な旨みの「近江牛」と上品な味わいの「近江鴨」を贅沢に使用したクリスマススペシャルコースをご用意しました。香り豊かに燻した近江鴨の燻製、旨みのつまった近江牛のステーキ、締めには近江鴨の旨味を引き立てたおそば、滋賀のごちそうをお楽しみください。

【ご提供期間 2025年12月20日(土)～12月25日(木)】

クリスマスコース ¥11,000(税込)

前菜5種盛り合わせ

はまぐり入り蒸しスープ

近江鴨の燻製 クリスマス仕立て

海老と夏草花の塩味炒め

近江牛のステーキ 四川ソース

近江鴨の中華そば

クリスマスデザート



*表示料金は税込価格となっており、別途サービス料10%を頂戴いたします

*写真はイメージです

～この情報に関するお問い合わせ先～

パレスホテル大宮 営業企画 片柳(平日10:00～18:00)

TEL. (048) 647-5093 / FAX. (048) 650-9091 / Mail. kikaku@palace-omiya.co.jp

〒330-0854 さいたま市大宮区桜木町1-7-5