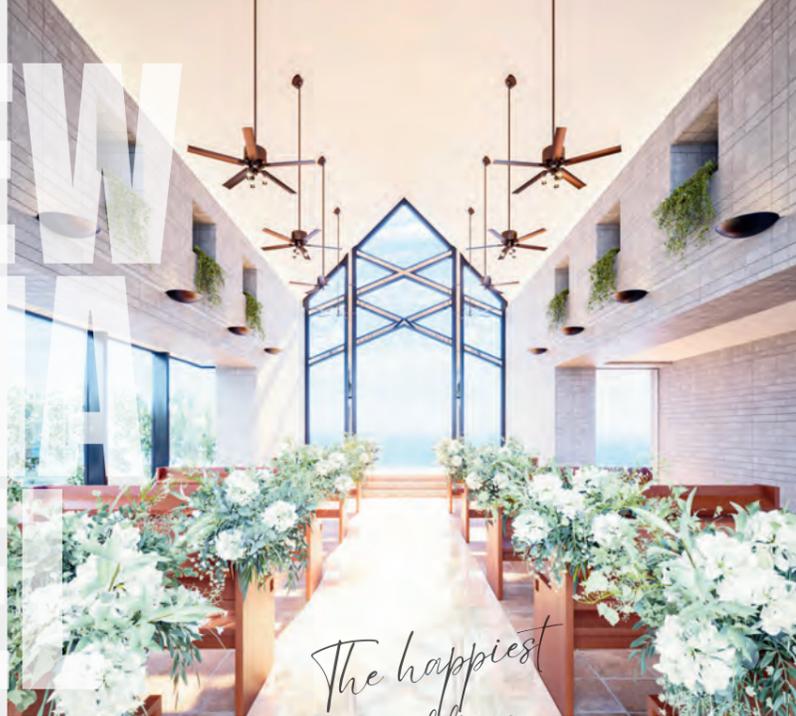


NEW CHAPEL



*The happiest
wedding
in the world*

CHAPEL RENEWAL

お二人の大切な一日を、上質なおもてなしで
彩るホテルウェディング・・・
伝統が息づく特別な空間で、紡がれてゆく
新しい絆。結納、結婚式、披露宴、そして
その先の未来まで、すべてがここで叶います。



両家初めての顔合わせの席や、略式の結納、お食事会に

「祝い膳」 日本料理「竹生島」

レストランでのご用意 となります
ご人数に合わせた個室をご提案します



ブライダルサロン直通 Tel/0749-62-7810

Wedding Salon JULIETTA 火曜日定休（祝日営業） 10:00-19:00

Mail/nozze@k-grazie.co.jp

ブライダルフェア詳細→

北ビワコホテルグラツィエで結婚式



ご予約・お問い合わせ

北ビワコホテルグラツィエ 営業部

0749-62-7777

〒526-0067長浜市港町4-17 www.k-grazie.co.jp

info@k-grazie.co.jp



2025.10月
新チャペル

GRAZIE
for your
best
wedding



GRAZIE WEDDING

ALL YOUR WISHES COME TRUE

結納から結婚式までトータルで叶う
ホテルウェディング

WEDDING STYLE

- 顔合わせお食事会
結納
- 家族婚・両家お食事会
- 親族お披露目会
- 結婚式・披露宴
- フォトウェディング
- 会費制ウェディング
- 友人パーティー



KITABIWAKO HOTEL GRAZIE

HOTEL
BANQUET
RESTAURANT
WEDDING



Banquet 宴会場

北ピワコホテルグラツィエ



ARENA

大宴会場「アリーナ」 700㎡

350名収容の大宴会場は、2分割、3分割での使用が可能。人数や用途に合わせて、幅広く対応できます。映像や音響設備も整い、ホテルならではの安心感をお届けいたします。

- ・全スパン700㎡ ・2/3スパン466㎡
- ・1/2スパン350㎡ ・1/3スパン233㎡



小宴会場「オペラ」120㎡

バルコニーから湖が見えるサロン風の空間
少人数の宴会や会食におすすめ



大宴会場「アリーナ」シアタースタイル

様々な用途に対応できる「アリーナ」宴会だけでなく
会議やセレモニー、セミナーなど幅広く利用可

ソプラ・デッレ・グラツィエ



バンケットホール「シェーナ」430㎡

パノラミックな景色が広がる、白を基調とした開放感のある空間は、イベントやパーティーにおすすめ



和宴会場「八雲」150㎡

ホテル唯一の和宴会場では、座敷はもちろん、椅子式も可能。気軽な宴会や会合など、畳ならではの良さが魅力

Restaurant レストラン

少人数対応の個室が
使い勝手のいいレストラン



北ピワコホテルグラツィエ2F
日本料理「竹生島」
Japanese Restaurant CHIKUBUSHIMA

老舗「注文」伝統の味を受け継ぐ和食のレストラン。幅広い用途で少人数対応可能の、個室が完備。
●水曜定休(祝日営業)



北ピワコホテルグラツィエ1F
オールデイダイニング
「ラ・スピアτζャ」
Alldaydinning LA SPIAGGIA

イタリアンをベースに本格的な洋食を堪能できるレストラン。半個室では、約10~20名様収容が可能。



ソプラ・デッレ・グラツィエ1F
「マジョーレ」「ガルダ」
Maggiore / Garda

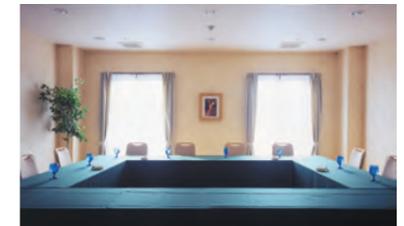
湖が見渡せる、小宴会や会議におすすめのスペース。各30㎡の空間は、合体して広く使うこともでき、約20~30名様の対応可能。



Meeting Room 会議室

「ルナ」／「ステラ」 各36㎡

会議はもちろん、セミナーや会社の面接会場、
イベントの控え室など、幅広くご利用いただけます



ACCOMMODATION

ご宿泊のご案内



心休まるゲストルーム全67室

様々なタイプの客室でゆっくりとおくつろぎ頂けます



「シングルルーム」 16㎡

「ツインルーム」 32㎡

「和室」 32㎡

「スイートルーム」 64㎡



Buffet menu



Japanese/Western/Chinese

和洋ビュッフェ

Japanese&Western ¥8,800



本日の鮮魚のカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット/ハーブ&ガーリックポテト
 グリルベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ/本日のピッツァ・カプリチョーザ
 サーモンとクリームチーズ・フレッシュトマト 2種のクロスティニー
 鶏の八幡巻、茄子のオランダ煮、玉子焼き/豚と根菜の照り煮/日本蕎麦
 鯖のオープン焼き ドライトマトと焦がしバターのソース/
 豚肩ロースのソテー 生姜風味の和風ソース
 若鶏の竜田揚げ おろしポン酢/本日のカレー/白ご飯/牛肉と玉ねぎの煮物
 豆富のパンナコッタ 黒蜜ときなこ/木の実のクロスタータ/モワローショコラ

和洋ビュッフェ

Japanese&Western ¥13,200



刺身盛り合わせ/グリルベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ/ハーブ&ガーリックポテト
 サーモンとクリームチーズ・フレッシュトマト 2種のクロスティニー/蟹とアボカドの寿司ロール
 鶏の八幡巻、茄子のオランダ煮、玉子焼き/豚と根菜の照り煮/日本蕎麦と旬菜の天麩羅
 鯖のオープン焼き ドライトマトと焦がしバターのソース/若鶏の竜田揚げ おろしポン酢
 国産牛ロースのソテー 生姜風味の和風ソース/本日のカレー/牛肉と玉ねぎの煮物/白ご飯
 豆富のパンナコッタ 黒蜜ときなこ/木の実のクロスタータ/抹茶のチーズケーキ

洋中ビュッフェ



グリルベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ
 サーモンとクリームチーズ・フレッシュトマト
 2種のクロスティニー
 よだれ鶏 ~蒸し鶏のピリ辛ソース~
 ハーブ&ガーリックポテト
 揚げ春巻き
 本日のピッツァ・カプリチョーザ
 鯖のオープン焼き ドライトマトと焦がしバターのソース
 広東風豚/麻婆豆腐
 本日のカレー
 白ご飯
 杏仁豆腐
 木の実のクロスタータ

Western&Chinese

¥6,600

洋中ビュッフェ



本日の鮮魚のカルパッチョ レモンヴィネグレットソース
 グリルベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ
 サーモンとクリームチーズ・フレッシュトマト
 2種のクロスティニー
 よだれ鶏 ~蒸し鶏のピリ辛ソース~
 ハーブ&ガーリックポテト
 本日のピッツァ・カプリチョーザ
 ナスのアマトリチャーナ・ペンネ
 鯖のオープン焼き ドライトマトと焦がしバターのソース
 揚げ春巻きと焼売/広東風豚/若鶏のチリソース炒め
 麻婆豆腐/本日のカレー/白ご飯
 杏仁豆腐
 木の実のクロスタータ
 モワローショコラ

Western&Chinese

¥8,800

洋中ビュッフェ



本日の鮮魚のカルパッチョ レモンヴィネグレットソース
 グリルベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ
 サーモンとクリームチーズ・フレッシュトマト
 2種のクロスティニー
 よだれ鶏 ~蒸し鶏のピリ辛ソース~
 トリュフ&チーズポテト
 毛沢東スパイスチキン
 本日のピッツァ・カプリチョーザ
 ナスのアマトリチャーナ・ペンネ
 鯖のオープン焼き ドライトマトと焦がしバターのソース
 広東風豚/海老のチリソース炒め/麻婆豆腐
 近江牛のビーフカレー/白ご飯
 杏仁豆腐
 季節のフレッシュフルーツのタルト
 ティラミス

Western&Chinese

¥11,000

時節柄献立の内容が変更になる場合がございます、ご了承くださいませ

Course menu

ご接待や記念日、大切な一日に心からのおもてなしを…
シェフが贈る渾身の料理の数々を、お楽しみください。



ホテルならではの上品な味わいを堪能

洋食コース

¥7,700

サーモンのカルパッチョ レモンヴィネグレットソース
きのこのクリームスープと鶏もも肉のハーブグリル
秋茄子のアマトリチャーナ・ペンネ
鯖のオープン焼き セミドライトマトと焦がしバターのソース
リプロースのグリル サルサ・ヴェルデ
旬の果実のマCHEDニア、パンナコッタ オレンジキャラメルソース
パン



四季の彩りを映す、珠玉のひと皿を

和食懐石

¥7,700

前菜三種盛り合わせ/
合鴨醤油煮分葱のぬた和え、青菜とえのきのお浸し、魚南蛮漬け
御椀/鶏真丈おろしかぶら薄葛仕立て
御造里/本日の造里二色
焼物/鯖柚庵焼 隠元胡麻和え きやら蒔
替り鉢/本日の一品
御食事/舞茸御飯焼きおにぎり茶漬け 香の物
甘味/豆腐のパンナコッタ 黒蜜ときなこ、旬の果実の吹き寄せ



贅を尽くした一皿ひと皿が、至福のひとときを演出

洋食コース

¥11,000

サーモンとクリームチーズ、フレッシュトマト 2種のクロスティーン
豚フィレ肉の低温調理 トンナーソース
イワシのオープン焼き シチリア風
鶏もも肉ときのこのラグー・ペンネ
鯖のオープン焼き セミドライトマトと焦がしバターのソース
国産牛ロースのビステッカ 熟成バルサミコとパルミジャーノ
旬の果実のマCHEDニア、ティラミス、木の実のクロススター
パン



伝統が織りなす、至高の和の饗宴

和食懐石

¥11,000

先附/汲み上げ湯葉と漬けいくらの三杯酢ジュレ
前菜五種盛り合わせ/合鴨醤油煮 分葱のぬた和え、茄子オランダ煮
青菜とえのきのお浸し、魚南蛮漬け、豚生姜煮
御椀/海老真丈おろしかぶら薄葛仕立て
御造里/本日の造里三色
焼物/国産牛サーロイン南蛮焼 隠元胡麻和え きやら蒔
替り鉢/本日の一品 肴着/本日の一品
御食事/うなぎご飯 たらこ 吸い物/本日の吸い物
甘味/抹茶のチーズケーキ、旬の果実の吹き寄せ

Western-style kaiseki

伝統と革新が織りなす
和洋の美食エッセンス



和の心、洋の華やかさをお届けする

洋懐石

¥8,800

前菜三種盛り合わせ/合鴨の醤油煮と分葱の辛子酢味噌
蟹とアボカドの寿司ロール、汲み上げ湯葉の三杯酢ジュレ
温前菜/鶏真丈とおろしかぶらのすり流し
御造里/本日の造里二色 昆布醤油ジュレ
魚料理/真鯛の雲丹味噌焼き 大根の風呂吹き
肉料理/国産牛ロースの網焼き 甘醤油ソース
メ/サーモンの胡麻和えご飯 (お好みで出汁茶漬けに)
デザート/豆腐のパンナコッタ 黒蜜ときなこ
旬の果実の吹き寄せ

彩り豊かな前菜や黒毛和牛ステーキなど、お料理重視の宴会に

洋懐石

¥13,200

アミューズ/汲み上げ湯葉と漬けいくらの三杯酢ジュレ
前菜五種盛り合わせ/
蟹とアボカドの寿司ロール、青菜ときのこのお浸し、魚のカルピオーネ
豚フィレ肉の低温調理トンナーソース、蛸の柔らかか煮と分葱の辛子酢味噌
温前菜/合鴨と鶏真丈、おろしかぶらのすり流し トリュフ風味
御造里/本日の造里三色 昆布醤油とちり酢のジュレ
魚料理/真鯛の雲丹味噌焼き 大根の風呂吹き
肉料理/黒毛和牛サーロインの網焼き たらこポン酢と生七味
メ/うなぎご飯 たらこ 吸い物/本日の吸い物
デザート/ホテル特製デザート



時節柄献立の内容が変更になる場合がございます、ご了承くださいませ

ケータリング&デリバリー
ベントット

ホテルがお届けする「高級宅配弁当」ブランド



VENTOTTO

各種会合のお席や、イベント行事、
セミナー、会議、接待…
家庭でのお祝いや法事、
ちょっとしたお集まりなど
様々な用途にお使い頂けます。
宅配も可能ですので
お気軽にご相談ください。



フリーダイヤル
0120-41-3728

詳しい内容はホームページへ

ベントット

