

日本の豊かな地域文化の魅力をお届けするイベント  
「Essence of Japan ー滋賀県ー」開催

開催日時：2026 年 2 月 18 日(水) 18:00 受付／18:30 開宴



パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、総支配人:渡部 勝)は日本料理店「比良山荘(ひらさんそう)」とのコラボレーションイベント「Essence of Japan ー滋賀県ー」を 2026 年 2 月 18 日(水)に開催いたします。

日本の豊かな地域文化の魅力を発信するイベント「Essence of Japan」。今回は多彩な魅力に溢れる滋賀県に焦点を当て、滋賀県が誇る比良山荘の三代目当主・伊藤 剛治(いとう たけじ)氏を迎えます。

比良山荘は 1959 年に宿として開業。1998 年より当主を務める伊藤氏は、比良山麓という場所でしか味わえない食事を追求し、山の幸を活かした「山の辺料理」を確立しました。土地の食材と向き合い、自然で飾らない美味しさを引き出す料理は、多くの食通から高い評価を得ています。

今回の饗宴では、比良山荘を代表する熊肉の鍋料理「熊とスッポン」をご提供いたします。冬に旬を迎える熊肉は、まさにこの時期ならではの貴重な山の恵みです。腕の確かな猟師が仕留めた月の輪熊の肉は、臭みがなく、あっさりとしていながら、甘くとろけるような上質な脂の旨味が口の中に広がります。また、お食事には、滋賀県のオーガニック米「きらみずき」をご用意いたします。

お飲み物は、滋賀県の豊かな自然環境を活かした酒造りに取り組んでいる、福井弥平商店の「萩乃露 純米大吟醸 黒ラベル」や松瀬酒造の「松の司 純米大吟醸 竜王山田錦」が食事を彩ります。滋賀県を代表する料理と美酒のマリアージュを、心ゆくまでお楽しみください。

パレスホテル東京はブランドコンセプトの「美しい国の、美しい一日がある。」のもと、日本のホテルだからこそ出会える「最上質の日本」を通じて、日本の地域文化をより深く知っていただける食体験をお届けいたします。

## ●日本の豊かな地域文化の魅力を発信するイベント「Essence of Japan」

「最上質の日本」の提供を目指すパレスホテル東京は、その魅力をお客様にお届けすべく、日本ならではの様々な文化にクローズアップしたイベントを 2022 年から開催しております。始まりは、各地で名高い日本の名旅館とのコラボレーションディナー。続く企画では、書道や錦織物(にしきおりもの)など、各界の宗匠(そうしょう)をお迎えし、日本の素晴らしい伝統文化に触れました。その後、日本各地の美食を巡る旅のように山梨県や北陸 3 県、北海道など、その土地でしか味わえない上質な食体験にフォーカスしたディナーイベントを実施いたしました。今回は、琵琶湖がもたらす水の恵みや峻厳な自然が共存し、多彩な魅力に溢れる滋賀県に焦点を当てたコラボレーションディナーを通じて日本の地域文化を発信いたします。

## ●「Essence of Japan - 滋賀県 -」開催概要

日 時 : 2026 年 2 月 18 日(水) 18:00 受付/18:30 開宴  
場 所 : パレスホテル東京 4F 宴会場「山吹」  
予約開始日 : 2025 年 12 月 19 日(金) 10:00~  
料 金 : 1 名様 50,000 円(お食事・お飲み物含む) ※サービス料、消費税込  
U R L : <https://www.palacehoteltokyo.com/essence-of-japan/shiga/>  
お問い合わせ : 03-3211-5326 (パレスホテル東京 イベント受付)  
※受付時間 10:00~18:00、土・日・祝日を除く

## ●日本料理店 比良山荘 3 代目当主 伊藤 剛治 (いとう たけじ) 氏

滋賀県大津市生まれ。1998 年に家業であった「比良山荘」を継ぎ、3 代目の当主となる。山の辺りの食材で作る「山の辺料理」をコンセプトに、比良山麓の風土から生まれた野趣溢れるオリジナルの料理を提供する。



比良山荘 当主  
伊藤 剛治 氏

## ●日本料理 和田倉 料理長 泉 慎悟 (いずみ しんご) 氏

東京都生まれ。2012 年、株式会社パレスホテルに入社し、日本料理 和田倉の副料理長に就任。11 年間にわたり同店の伝統と技術を学ぶ。2023 年 10 月、日本料理 和田倉 料理長に就任。初代から受け継いだ技術と真心を胸に、日本の食文化や食材に真摯に向き合い、伝統を守りつつも新しい調理法への挑戦を続け、お客様に喜ばれる料理と空間を提供している。



パレスホテル東京  
日本料理 和田倉  
料理長 泉 慎悟



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●パレスホテル東京

都心にありながら豊かな自然に囲まれたパレスホテル東京は、前身の「パレスホテル」として1961年に開業し、2012年5月17日に新生「パレスホテル東京」としてグランドオープン。「美しい国の、美しい一日がある。」をブランドコンセプトに、丸の内1-1-1に位置するホテルならではの「最上質の日本」をお客様に提供していくことを目指しています。「フォーブス・トラベルガイド」ホテル部門にて日系ホテルとして初めて5つ星を獲得し、2016年以降10年連続で維持しています。2025年にはミシュランガイドのホテルセレクションにおける新たな評価「ミシュランキー」にて、最高評価である3ミシュランキーに2年連続で選出されました。



パレスホテル東京 外観

＜パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ/ご掲載用お問い合わせ＞

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>

最新情報は、公式Instagram

([パレスホテル東京/エステール](#) by [アラン・デュカス/オンラインショップ](#))にて発信しております

＜報道関係者からのお問い合わせ先＞

株式会社パレスホテル 担当: 菊池、田浦、塩原

TEL: 03-3211-5278 FAX: 03-3211-5225 E-MAIL: [press@palacehotel.jp](mailto:press@palacehotel.jp)

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 伊藤、野澤、岡山

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)