

日本橋の屋上テラスでこたつに入り、滋賀の料理と地酒を信楽焼の器で楽しむ！

ビワコタツ
冬の「琵琶こたつ」を初開催！

12月20日（金）から3月下旬までの毎週金曜日（年末年始を除く）※事前予約制、雨天中止
場所：「ここ滋賀」屋上テラス（東京・日本橋）

東京・日本橋の滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」では、屋上テラスにこたつを設置し、冬の絶景とともに、滋賀の食材と器を楽しんでいただく「琵琶こたつ」イベントを12月20日（金）から開催します。

この企画は、夏の「琵琶ガーデン」企画に続く屋上テラスでのシーズンイベントで、冬の開催は初めてとなります。開催日は2024年12月20日（金）から2025年3月21日（金）までの間、年末年始を除く毎週金曜日のみ、事前予約制での限定開催となります。

この企画の特別メニュー「琵琶こたつ あったかプラン（お一人様3,000円税込み）」として、滋賀県が誇る近江牛の牛すじの入った贅沢な「ここ滋賀」オリジナル近江牛おでんのほか、近江牛コロッケや滋賀県の名物赤こんにゃくのお食事と、ここ滋賀の利き酒師がおすすめする「近江の地酒」の熱燗を提供します。

また、特別メニューで提供する食器、酒器も滋賀らしさにこだわり、滋賀県甲賀市信楽の陶芸家 高橋楽斎氏が手掛けた信楽焼の器でお楽しみいただきます。

他にも1階のマーケットで販売している様々な滋賀の特産品や2階のレストラン「近江牛もりしま 寛閑観（かんかんかん）ここ滋賀」のアラカルトメニューも追加で購入していただくこともできます。

日本橋の交差点に面する「ここ滋賀」の屋上テラスから、こたつに入って冬空の絶景と滋賀ならではの食事とお酒で、素敵なひとときをお過ごしください。



「琵琶こたつ」実施概要

【開催日時(限定開催)】 ※悪天候の場合は、中止

令和6(2024)年 12月 20日(金)、

令和7(2025)年 1月 10日(金)、17日(金)、24日(金)、31日(金)、

2月 7日(金)、14日(金)、21日(金)、28日(金)、

3月 7日(金)、14日(金)、21日(金)

各日 17:00～20:30(ラストオーダー20:00)

【場所】

滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」屋上テラス(こたつ席 全9席)

所在地:東京都中央区日本橋2-7-1

【利用方法】

事前予約制。ご利用希望日の前日までに1階マーケットまたは電話での事前予約が必要です。

<TEL:「ここ滋賀」1階マーケット 03-6281-9871>

「琵琶こたつ あったかプラン」を基本メニューとしてご注文いただきます。

当プランに加えて、マーケットやレストランで追加の購入・注文が可能です。

【提供メニュー】「琵琶こたつ」あったかプラン お一人様 3,000円(税込)

(内容)

・ここ滋賀の利き酒師おすすめ 本日の「近江の地酒」熱燗 1合

近江牛おでんに合わせてその日の滋賀の地酒を利き酒師がセレクトします。

・近江牛おでん

近江牛の牛すじをとろっと煮込みました。まるやかで深い味わいの人気のオリジナルおでんです。

・近江牛コロッケ

近江牛の挽肉を使用、近江牛の豊かな風味と黒胡椒を効かせた大人の味わいです。

・赤こんにやく煮

滋賀県近江八幡名物の赤こんにやくを甘辛く炊いた定番の味です。



参考:陶芸家 高橋楽齋氏について

滋賀県甲賀市信楽町在住の陶芸家

信楽を代表する陶家・楽齋家に生まれる

楽齋窯の家業を守りながら、現在は個展や企画展を中心に活動している。

信楽の土味や薪窯焼成の焼味を生かした、素朴で穏やかな作風に特徴がある。

昭和 29 年 信楽に生まれる

昭和 50 年 滋賀県立信楽窯業試験場卒業

昭和 52 年 荒川豊蔵先生のもと互窯会結成

以後、各地の百貨店やギャラリーで個展開催

平成 22 年 五代高橋楽齋 襲名

令和元年 アメリカ・デンバーアート美術館にて講演



滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」について

- 所在地：東京都中央区日本橋 2-7-1
- 開設日：平成 29 年（2017 年）10 月 29 日
- 電話番号：1 階 03-6281-9871 2 階 03-6281-9872
- 営業時間：1 階 マーケット・地酒バー 10:00~20:00)
総合案内(観光コンシェルジュ対応) 11:00~17:00
2 階 レストラン 平日 11:30~14:30、17:00~22:00
土日祝 11:30~15:30、17:00~21:00
- U R L : <https://cocoshiga.jp>