

JR草津駅西口ポストンスクエアに降り立つと、レング調の重厚な建物が並び、アメリカのボストンを思わせる光景が広がる。その中心に建つホテルボストンプラザ草津1階にあるのが、レストラン「リバティー」。アーリーアメリカン調のインテリアを配した空間が、訪れる人に一層の異国情緒を感じさせる。

西洋料理を中心とした豊富なメニューラインナップの中でも、一番の名物はディナータイム限定のクラムチャウダー。港町であるボストンにちなんだ一品だ。「料理長が現地で食べ歩きをしたうえで、日本人好みのレシピに仕上げました」と副総支配人の井口高志さん。シーフードと野菜がふんだんに入ったスープは、とろりと濃厚な舌触りで食べ応え十分。添えたクラッカーを砕いて、スープの中に入れて味わうスタイルも、ボストン式だという。

ランチタイムはハンバーグや魚のグリルなど5種の中からメインディッシュを選択できる、選べるランチ(1,100円)をはじめ、気軽なセットが充実。モーニングには滋賀県の特産品を取り入れたバイキング料理を楽しめるなど、朝、昼、夜それぞれ特色のあるもてなしを用意している。

これらの料理を手がけるのは、フランス料理の最高権威であるエスコフィエの称号を持つ岩本伸一料理長を筆頭に、県内の若手料理人が参加する創作西洋料理コンクールで優勝・入賞を果たしたスタッフたち。クオリティーは高いが、敷居は低く間口は広い。ホテルの味を気軽に堪能したい。



草津市草津駅西口ポストンスクエア内
ホテルボストンプラザ草津1F
☎077-561-3320 <http://www.hotel-bp.co.jp/>
6:45~22:00(モーニング6:45~9:30、ランチ11:00~14:00、
ディナー17:00~22:00) 無休

★デリシャスコースお食事券をペア1組2名様にプレゼント。
詳しくは25ページ参照。

旅情を誘うホテルレストランの
名物スープと多彩なおもてなし



ホテルボストンプラザ草津1F レストラン リバティー



魚介と野菜の旨みが溶け合ったBOSTONクラムチャウダー(500円)。この他、クラムチャウダーをオムライスやハンバーグのソースとしてアレンジしたメニューもある。※どちらもディナータイム限定。



天井が高く開放感のあるメインフロア(写真左)。個室は10名以上(1名1,600円~)の利用で2時間の貸切も可能(中)。女性客に人気のトリコロールランチ(右、1,800円、写真はイメージです。内容は季節により変更) ※料金はすべて税込