

報道機関各位
プレスリリース

2019年3月5日
株式会社阪急阪神ホテルズ
京都新阪急ホテル No.18-010

春の新メニューが登場！和洋中の料理やデザート、選べるスープの“NABE 料理”も食べ放題

「春のランチビュッフェ」開催

レストラン「ブルヴァール」 2019年3月5日（火）より

京都新阪急ホテル（京都市下京区 JR 京都駅（烏丸中央口）正面 総支配人：時本 雅文^{ときもと まさふみ}）では、“リビングルームのような寛ぎの空間でお食事を”をコンセプトに2019年1月18日（金）にリニューアルオープンしたレストラン「ブルヴァール」にて、2019年3月5日（火）より6月3日（月）まで「春のランチビュッフェ」を開催いたします。春の食材を使ったメニューやデザートのほか、3種類から選べるスープの鍋料理もお愉しみいただけます。



おすすめ 1. 桜やアスパラ、菜の花などの春食材を使ったビュッフェメニュー

桜の香りとベーコンの旨みが効いた「菜の花とベーコンのペペロンチーノ」、春野菜を使った「春の菜園風オムレツ」や「海老と野菜の天ぷら」のほか、サラダデリでご用意する「アスパラのグラタン」など春らしい新メニューが登場！また、選べる3種類のスープで愉しむ“NABE 料理”にも、春に美味しい鰯を鍋具材としてご用意いたします。

おすすめ 2. 見た目にも可愛いデザートも春色で登場

フィンガーサイズでご用意する「プチタルト」は、フレーズ（苺）や抹茶など5種類をラインアップ。また、シェフが目の前で焼き上げる「エッグワッフル」は、“苺×苺フレーバーのアイス”や“三色団子×抹茶アイス”など、春らしいトッピングでお愉しみいただけます。

このリリースに関するお問い合わせ先

京都新阪急ホテル 総支配人室 営業企画 広報担当 長谷川 友紀・田村 泰之・今福 史隆^{はせがわ ゆき たむら やすゆき いまふく ふみたか}

TEL : 075-343-5315 FAX : 075-361-9156

E-mail : y-hasegawa@hankyu-hanshin-hotels.com ※掲載の画像データをご用意しております

↓↓メニュー詳細・フェア概要は次頁以降にございます↓↓

<メニュー詳細>

◆ 春のおすすめメニュー



菜の花とベーコンの
ペペロンチーノ 桜の香り

※提供期間：3月5日～4月16日



しらすと茶がらのペペロンチーノ
※提供期間：4月17日～6月3日



春の菜園風オムレツ



サラダデリ
春の食材を使ったメニューなど
8種類をご用意

◆ 選べるスープの“NABE 料理”

ビュッフェコーナーよりお好みの具材と薬味をチョイスし3種類のスープで楽しむ！



① 旨辛でやみつきになる「キムチチゲ」

② 香ばしい海老の風味が愉しめる「海老塩出汁」

③ コクのある鶏白湯に爽やかな酸味をプラスした「レモン鶏白湯出汁」



キムチチゲ鍋



海老塩鍋



レモン鶏白湯鍋

◆ その他のメニュー

- ・オープンキッチンより出来たてで用意する「牛肉の鉄板焼」(写真①)と「海老と野菜の天ぷら」(写真②)
- ・土日祝限定の「にぎり寿司」(写真③)



①



②



③

◆ おすすめデザート

- ・可愛いサイズの「プティタルトコレクション」(5種類)
<フレーズ(苺)・抹茶・オレンジット・フロマージュ・プラリヌ>
- ・季節ごとに替わるグラスデザート「ヴェリーヌ」(3種類)

さくら ※提供期間：3月5日～4月8日

フリュイ ※提供期間：4月9日～5月6日

マンゴー ※提供期間：5月7日～6月3日



- ・春らしいトッピングで楽しむ焼きたての「エッグワッフル」
18種類のトッピングから自由を選んで作る自分だけのエッグワッフルは、食べる前に思わず撮りたくなる可愛さ！

⇒ トッピング例：苺×苺フレーバーのアイス×ホイップクリーム
三色団子×抹茶×白玉×つぶあん など



<春のランチビュッフェ概要>

【期 間】2019年3月5日(火)～6月3日(月)

【場 所】1階 レストラン「ブルヴァール」

【営業時間】第1部 11:30～13:00 第2部 13:15～14:45
※90分・2部制

【料 金】平日 大人 2,800円 小学生 1,800円 3歳以上 800円
土日祝 大人 3,000円 小学生 1,800円 3歳以上 800円
※ソフトドリンク飲み放題付き。

【ご予約・お問い合わせ】TEL:075-284-1112(直通)



<ディナーのご紹介> **ビストロ料理を中心に出来たての“^{アン プラット}Un Plat(ひと皿)”**を愉しむ

オードブルやメインディッシュも春の装いで登場!ビュッフェスタイルではなく一皿からご注文可能いただくスタイルで、グループ利用の際は色々なお料理をシェアしてお召しあがりいただくこともおすすめです。

◆ オードブル (全12種類:各600円)

- ・菜の花とベーコンのキッシュ ・トウゴロイワシのフリット
- ・鯛と浅蛸のタブレ ・パテアンクルート ・ハモンセラーノ
- ・厚切りベーコン ・炙りメカジキのカスクート ・マリネサーモン など



◆ メインディッシュ (全8種類:1,900円～)



スズキ
鱧と筍のオープン焼き
2,000円

※提供期間:3月5日～4月16日



国産鴨の炙りとアスパラのロースト
2,500円

※提供期間:3月5日～4月16日



牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 春野菜添え
2,300円

※提供期間:3月5日～6月3日

◆ サイドメニューとの組み合わせで多彩なアレンジも

サラダ&サラダデリ、パン、デザートはビュッフェスタイルでご用意。

- ・サラダ&サラダデリ 600円
- ・パン 400円
- ・デザート 500円

※いずれもメインディッシュをご注文いただいた場合に追加料金でご利用いただけます。



<ディナー営業概要>

【営業時間】平日 17:30～21:30 土日祝 17:00～21:30

【料 金】オードブル 600円～、メインディッシュ 1,900円～ ※ビュッフェスタイルではございません。

【ご予約・お問い合わせ】TEL:075-284-1112(直通)

※画像は全てイメージです。 ※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。

以上