

報道機関各位  
プレスリリース

2016年10月25日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
京都新阪急ホテル No.16-004

メインディッシュは**創作フレンチ**など**6種類**の出来たて料理をお好きなだけ！  
**“新スタイル”**で登場！「開業35周年記念 ディナーバイキング」  
京都新阪急ホテル レストラン「ブルヴァール」にて2016年11月1日（火）より

本年7月7日（木）に開業35周年を迎えた京都新阪急ホテル（京都市下京区 総支配人：浅田 誠）ではレストラン「ブルヴァール」（ホテル1階）にて、2016年11月1日（火）より2017年1月9日（月・祝）まで、開業35周年記念バイキングを開催いたします。

従来の和・洋・中の料理やデザートバイキングに、テーブルオーダー制のメインディッシュを新たに加え、全て食べ放題でご提供いたします。

“選べるたのしさ”と“出来たての美味しさ”をプラスした**新スタイルバイキング**



**おすすめ1. シェフが腕によりをかけた6種類のメインディッシュが食べ放題！**

従来のバイキングスタイルに選べるメインディッシュをプラス！**ステーキ**や**フォワグラ**、**ブイヤベース**などバラエティ豊かなメニューをご用意しました。

**おすすめ2. 「フランス料理」と「和食」のマリアージュ！**

フランス料理の手法に、和の食材や調味料を加えた**「創作フレンチ」**がメインディッシュで登場！洋と和のテイストが奏でる絶妙なハーモニーをお愉しみいただけます。

**おすすめ3. 出来たての料理をお席までお届け！**

メインディッシュは、ホテルスタッフがお客様のテーブルへご注文を伺いに参ります。ご注文をお受けしてからお作りするので、**出来たての料理**をお召しあがりいただけるとともに、お食事をごゆっくりとお愉しみいただけます。



詳細はこちら → <https://www.hankyu-hotel.com/hotel/kyotoshh/restaurant/371/fair/UI75YLDPCt/index.html>

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 たむら やすゆき はせがわ 友紀 田村 泰之・長谷川 友紀  
TEL (075)343-5315 FAX (075)361-9156  
E-mail [ys-tamura@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:ys-tamura@hankyu-hanshin-hotels.com) ※記載の写真をご用意しております

## 《開催概要》

- 【名称】 「開業 35 周年記念 ディナーバイキング」  
【期間】 2016 年 11 月 1 日（火）～2017 年 1 月 9 日（月・祝）  
【場所】 ホテル 1 階 レストラン「ブルーヴァール」  
【時間】 平日 17:30～20:50（120 分制）  
土日祝 【第 1 部】 17:30～19:00、【第 2 部】 19:20～20:50（90 分・2 部制）  
※ディナーの最終入店は 20:20 です
- 【料金】 大人 4,100 円 小学生 2,050 円 3 歳以上 1,000 円  
※いずれも消費税を含みます  
※料金には、ソフトドリンク飲み放題を含みます

## 《選べるメインディッシュ》

- ブイヤベース（写真左下）  
たっぷりの魚介類に、トマト、玉ねぎ、にんにくなどを入れ、コトコトと煮込んだ南フランスの郷土料理です。
- 和風ステーキフリット 野菜のグリル添え（写真右下）  
玉葱風味のソースを絡めたステーキフリットです。
- 酒粕に漬けたサーモンのオープン焼き  
柑橘香るベアルネーズ（写真左中央）  
粕汁とちゃんちゃん焼きをイメージした一品で、柑橘のベアルネーズがより一層味を引き立たせます。
- 大根といもの炊いたんと鴨のロティ  
柚子味噌とパクチーのソース（写真右中央）  
芳ばしく焼き上げた鴨肉に、おぼんざいでお馴染みの大根といもの炊いたものを添えました。ソースとの相性も抜群です！
- フォワグラ 紅玉 奈良漬けのタタン  
山椒のアクセント（写真左上）  
濃厚なフォワグラとさっぱりとした紅玉（りんご）の風味を、奈良漬けで引き出した冷製オードブルです。山椒のアクセントでどうぞ。
- 蓮根饅頭と茸のポタージュ ヘシこの香り  
ボッタルガと浅葱のメスクラン（写真右上）  
和だしを効かせたもちもちの蓮根饅頭と風味豊かな茸のポタージュ。鯖へしこのぬかの香りが食欲をそそります。



## 《その他メニュー一例》



### ▶ディナー限定のにぎり寿司（写真①）

定番のネタから創作寿司まで、日替わりでご用意するにぎり寿司をお愉しみてください。

### ▶カスクート（写真②）

シェフが目の前でつくるカスクートは、お好みの具材選んで自分だけのメニューに。色とりどりの具材が並ぶ模様は、さながらマルシェのような雰囲気です。

### ▶タルティーン（写真③）

オープンで焼き上げた出来たてのパイ生地に、フルーツなどをトッピングしたものを日替わりで3～4種類ご用意いたします。

【クリスマス限定メニュー】

12月23日（金・祝）～25日（日）の期間中は前ページ記載のメニューに加え、クリスマス限定メニューをご用意いたします。

《メイン料理1品》

- ・オマール海老のラザーニャ仕立て（写真右下）  
または
- ・牛フィレ肉のロッシーニ風（写真中央）

《デザート》

ブッシュ・ド・ノエル（写真右上）

※いずれもお1人様1皿限り



◆お得なプラン情報

『アルコール飲み放題付プラン』

【内 容】ディナーバイキング（90分制）にフリードリンク

【料 金】通常大人1名様5,700円 ⇒ 月～木曜日 4,500円 / 金～日曜日・祝日・祝前日 5,000円

※いずれも消費税を含みます ※前日までにご予約ください

※4名様より承ります ※他の割引・優待とは併用できません

【店 舗 名】レストラン「ブルヴァール」

【営業時間】

《ラ ン チ》 第1部 11:30～13:00 / 第2部 13:15～14:45  
（90分・2部制）

《ディナー》 平 日 17:30～20:50（120分制）

土日祝 【第1部】 17:30～19:00

【第2部】 19:20～20:50（90分・2部制）

※最終入店は20:20です

【料 金】

《ラ ン チ》 大人 2,600円 小学生 1,500円 3歳以上 500円

《ディナー》 大人 4,100円 小学生 2,050円 3歳以上 1,000円

【ご予約・お問い合わせ】 TEL 075-284-1112（直通）

※料金はいずれも消費税を込みます



オンライン予約が便利でお得です

『ブルヴァール』で検索 (<https://www.hankyu-hotel.com/hotel/kyotoshh/restaurant/371/index.html>)

※写真はいずれもイメージです