

報道機関各位
プレスリリース

2017年1月6日
株式会社阪急阪神ホテルズ
京都新阪急ホテル No.16-005

ランチは鉄板焼や天ぷらを、ディナーは創作フレンチなどを**出来たて**で楽しむ

「開業 35 周年記念 グルメバイキング 第 2 弾」

京都新阪急ホテル レストラン「ブールヴァール」にて 2017年1月10日（火）より

昨年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^{あさだ まこと}）ではレストラン「ブールヴァール」（ホテル1階）にて、2017年1月10日（火）より3月5日（日）まで「開業35周年記念 グルメバイキング 第2弾」を開催いたします。

和・洋・中の料理やデザートに加え、ランチタイムにはオープンキッチンコーナーより、シェフが目の前で焼き上げる牛サーロインの鉄板焼や揚げたての天ぷらを、ディナータイムには、テーブルオーダー制のメインディッシュ7種類を全て食べ放題でお楽しみいただけます。



おすすめ 1. シェフが目の前でお作りする**出来たて**の料理が食べ放題！（ランチ限定）

オープンキッチンコーナーより、シェフが目の前で焼き上げる「牛サーロインの鉄板焼」や、揚げたての「海老と野菜の天ぷら」が食べ放題でお楽しみいただけます。

おすすめ 2. シェフが腕によりをかけた7種類のメインディッシュが食べ放題！（ディナー限定）

ステーキやスペアリブ、ブイヤベースなど7種類のメニューをテーブルオーダー制でご用意いたします。また、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」も登場。いずれもご注文をお受けしてからお作りするので、**出来たて**の状態で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楽しみいただけます。



↓ 詳細はこちら ↓

<https://www.hankyu-hotel.com/hotel/kyotoshh/restaurant/371/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 田村 泰之・長谷川 友紀・今福 史隆^{たむら やすゆき はせがわ ゆき いまふく ふみたか}
TEL 075-343-5315 FAX 075-361-9156
E-mail ys-tamura@hankyu-hanshin-hotels.com ※記載の写真をご用意しております

《ランチおすすめメニュー》

- 牛サーロインの鉄板焼 (ランチ限定) (写真①)
- 海老と野菜の天ぷら (ランチ限定) (写真②)
- さごしの幽庵焼き ブールノワゼット (ランチ限定) (写真③)
幽庵地に漬けこんださごしをオープン焼きしております。
焦がしたバターとの相性は抜群です。
- スパイシーチキンとスペルト小麦のサフラン風味 (写真④)
ケイジャンシーズニングをまぶした鶏肉を香ばしく焼き上げております。
サフラン風味のスペルト小麦、カリフラワーのポタージュと一緒に
お召上がりいただくことで、より一層おいしさが引き立ちます。



《ディナー限定の選べるメインディッシュ》

- 魚介のブイヤベース (写真⑤)
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⑥)
玉葱風味のソースを絡めたステーキフリットです。
ビール、ワインどちらとも合います。
- 豚スペアリブのコンフィ 味噌柚庵風味 野菜のピクルス添え (写真⑦)
柔らかくコンフィした豚スペアリブを、柚子香る味噌柚庵に漬けこみ焼き上げた一皿です。旬野菜のピクルスとの相性は抜群です。
- 白身魚味噌漬けのオープン焼き バルサミコのセパラシオン
ドライトマトとオリーブのコンディマン (写真⑧)
京の定番 味噌漬けの魚にバルサミコ、ドライトマト、オリーブといった食材がより味噌の奥深さを引き立たせています。
- 鰯・鯖・柿・豆腐のプレッセ
紫蘇のサラダとパスティス香る潮のジュレ (写真⑨)
白和えをイメージした一皿。脂がのった鰯を紫蘇のサラダとパスティスが爽やかに演出しています。
- 蝦夷鹿芯玉のロティ サーモンと菜の花のあしらひ
ソースポワブラード (写真⑩)
蝦夷鹿芯玉の旨みを甘酸っぱい胡椒のソースが、より味わい豊かにしてくれます。是非、赤ワインとともにお召し上がりください。
- 菊芋のポタージュ マニゲットの芳香 鱈と白子豆腐
ブラウンマッシュルーム、シブレットのプティサラダ (写真⑪)
ほのかに大地を感じさせる菊芋のポタージュが、優しい味わいの鱈と濃厚な白子豆腐を包んでくれます。マニゲットの芳香がアクセントになっています。



《その他メニュー一例》



- ▶ディナー限定のにぎり寿司 (写真⑫)
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楽しみください。
- ▶カスクート (写真⑬)
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。
- ▶タルティーヌ (写真⑭)
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ご用意いたします。

◆ 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）にアルコール飲み放題付

【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

※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「ブルーヴァール」

【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（最大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）



オンライン予約が便利でお得です

『ブルーヴァール』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 ※料金はいずれも消費税を含みます

以上