

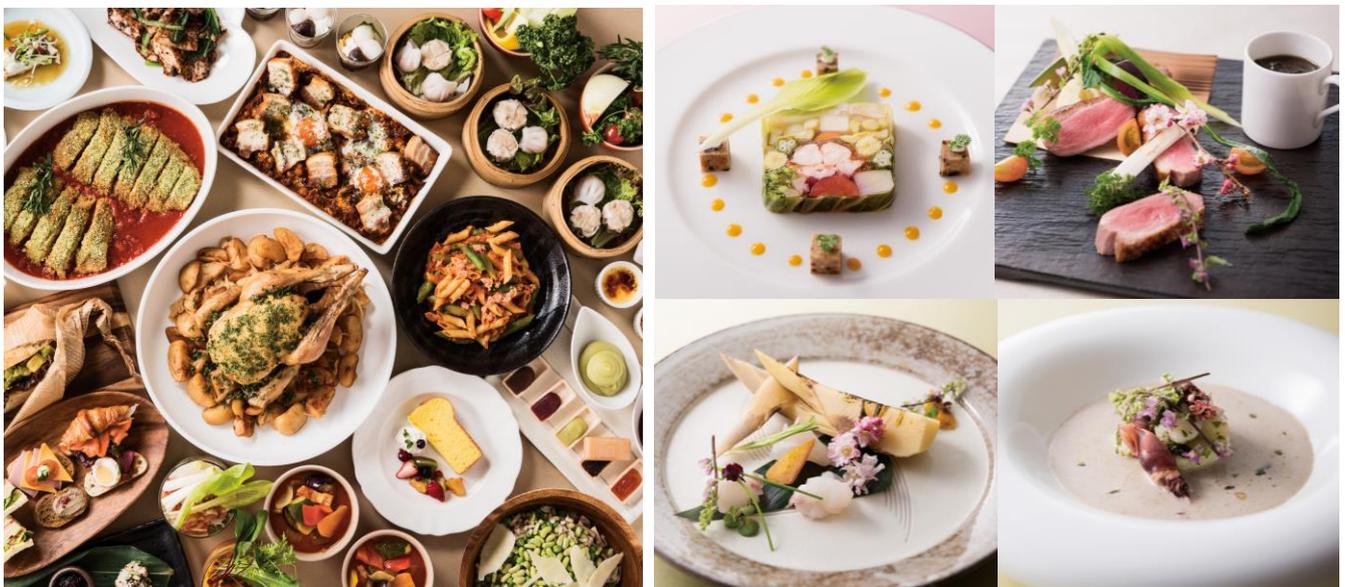
報道機関各位
プレスリリース

2017年3月1日
株式会社阪急阪神ホテルズ
京都新阪急ホテル No.16-006

創作フレンチなど8種類の出来たて料理がテーブルオーダー制で食べ放題！
“コース仕立てでも愉しめる” 春のディナーバイキング開催
レストラン「ブールヴァール」にて2017年3月6日（月）より

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3月6日（月）より6月4日（日）まで“コース仕立てでも愉しめる”春のディナーバイキングを開催いたします。

「選べるたのしさ」と“出来たての美味しさ”をプラスしたディナーバイキング」をコンセプトに、テーブルオーダー制でメインディッシュなど8種類の料理をご用意し、いずれも出来たてでご提供いたします。さらに和・洋・中の料理やデザートなどバイキングメニューも食べ放題です。テーブルオーダー制のメニューとバイキングスタイルのメニューを組み合わせでお楽しみください。



おすすめ 1. コース仕立てでも愉しめる新スタイルバイキング！

オードブルやスープ、メインディッシュはテーブルオーダー制のメニューから、サラダやおばんざい、デザートなどは通常のバイキングメニューから、それぞれお好みの料理を選んで**自分だけのオリジナルコース**に仕立ててお楽しみいただけます。

おすすめ 2. 京都風にアレンジした創作フレンチなど8種類の料理が食べ放題！

和風ステーキや**ブイヤベース**に加え、春限定の新メニューなど全8種類の料理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京都風にアレンジした**「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のと同時に、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/fair/R6c1TGn3m4/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}田村 泰之・^{はせがわ ゆき}長谷川 友紀・^{いまふく ふみか}今福 史隆
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

《テーブルオーダー制のメニュー紹介》

◆ 3月6日（月）～6月4日（日）のメニュー



魚介のブイヤベース



和風ステーキフリット



オマール海老と真鯛のモザイク
大徳寺納豆のケーキサレ添え



国産鴨と彩り野菜の杉板焼き
アンチョビとオリーブのクーリ

(プラス 300円)

◆ 日替わりメニュー



穂付筍の炙り 真鯛のラメ
芽紫蘇と穂紫蘇
ボッタルガのメス克蘭



アスペルジュブランシュと
つぶ貝のポシェ
木の芽風味のオランダーズ

◆ 4月16日（日）までの期間限定メニュー



豚肩ロースの塩釜 柏葉の芳香



甘鯛松笠揚げとふろふき大根
柚子香るトマトのヴィネグレット



レンズ豆のポタージュ ホタルイカと
じゃがいものエクラゼ 紫蘇の香り

◆ 4月17日（月）以降の期間限定メニュー



豚バラ肉の和テイスト
シュークルート



炙り鱈のミ・キュイ ポトフ仕立て
生姜のみぞれ餡



じゃがいものポタージュ わらび餡入り
蓮根饅頭 シブレットのサラダ

《バイキングスタイルのメニュー紹介》



▶シャルキュトリー

生ハムやサラミ、テリーヌ、パテなど、ワインに合うメニューをご用意しております。ビールやウイスキーにもよく合うので、お好みのアルコールと合わせてお楽しみください。



▶にぎり寿司

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。



▶デザート

プティパフェやプティケーキ、ソフトクリームなどをご用意。5種類のあんでお召し上がりいただくお好み最中もおすすめです。

《組み合わせ一例》

◆ コース仕立てで愉しみたい方におすすめ



◆ お酒と一緒に愉しみたい方におすすめ



《ランチバイキングメニューの紹介》

- 牛サーロインの鉄板焼 (写真①)
- 海老と野菜の天ぷら (写真②)
- 白身魚の香草パン粉焼き (写真③)
白身魚にニンニクとハーブで香り付けしたパン粉を乗せて焼いております。ハーブの香りとパン粉のサクサク感が食欲をそそる一品です。
- カスクート&デリ (写真④)
シェフが目の前でつくるカスクートは、お好みの具材を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、ながらマルシェのような雰囲気です。



※全てランチ限定メニューです

【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 (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)

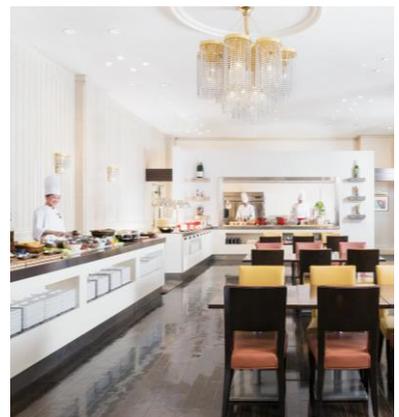
※最終入店は20:20です

【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