

報道機関各位  
プレスリリース

2017年5月19日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
京都新阪急ホテル No.17-004

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”**夏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6月5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<sup>あさだ まこと</sup>）では、レストラン「ブールヴァール」にて、2017年6月5日（月）より9月3日（日）まで“コース仕立てでも愉しめる”夏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**(※)をいずれも出来たてでご用意いたします。  
 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愉しみください。

※一部オプションメニュー・日替りメニューを含みます  
 ※ランチバイキングにはテーブルオーダー制メニューはございません



**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、サラダやおぼんざい、デザートなどは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**に仕立ててお愉しみいただけます。

**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、夏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/T2Lo2ZKoGg/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<sup>たむら やすゆき はせがわ ゆき いまふく ふみたか</sup>  
 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

《テーブルオーダー制のメニュー紹介》

◆ 6月5日（月）～9月3日（日）のメニュー



和風ステーキフリット



魚介のブイヤベース



ジャンボン・ペルシエ  
純米吟醸の香り 辛味大根とルッコラの  
サラダ



みたらし団子のグラティネ  
オレンジの香り パニラアイス添え  
(プラス 300円)

◆ 京の夏を彩る日替りメニュー (以下の2種を日替りでご用意)



あまごの塩焼き ムケツカ風  
たで  
蓼の香りとともに  
(プラス 500円)



鱧と素麺 貝と鶏のジュ  
トマトのコンポート フルクトゥスパージン  
オイルと藻塩  
(プラス 500円)

◆ 7月17日（月）までの期間限定メニュー (7月18日（火）よりメニュー内容が変わります)



どうもろこしの豆乳ポタージュと焼き豆腐  
生ハムのエミュルション



稚鮎とじゃがいものコンフィ  
らっきょうのフリット添え  
うるかとオリーブのクーリ



温かい鶏もも肉のガラントーヌ  
山椒香るラヴィゴットソース

《バイキングスタイルのメニュー紹介》



▶鶏もも肉と夏野菜のパエリア  
鶏もも肉と夏野菜を一緒にこんがり  
焼いたパエリアは、具材とお米の  
旨味がぎゅっと凝縮されています。



▶スープ ドウ グルマン  
日替わりで提供する「野菜たっぷり  
ミネストローネ」や「スープカレー」を  
黒米と一緒に召上がりいただく  
のがおすすめです。



▶アッシェパルマンティエ  
挽肉となめらかなマッシュポテト、  
チーズを重ねてオーブンで焼き  
上げたフランスの家庭料理です。



▶シャルキュトリー  
生ハムやサラミ、テリーヌなど、  
ワインに合うメニューをご用意。



▶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種類のおんで召上がり  
いただくお好み最中もおすすめ。

## 《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



【店 舗 名】 レストラン「ブルヴァール」(ホテル1階)

【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)



### 《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) ※ランチ限定

○海老と野菜の天ぷら (写真②) ※ランチ限定

○豚バラ肉のケサディア (写真③) ※ランチ限定

トルティヤにチーズとトマトサルサをはさんで焼いたメキシコの料理です。ワカモレと一緒に召し上がりください。

○鶏もも肉と夏野菜のパエリア (写真④)

鶏もも肉と夏野菜と一緒にこんがり焼いたパエリアは、具材とお米の旨味がぎゅっと凝縮されています。

○ベーコン・ズッキーニのファルファッレ  
レモンクリームソース (写真⑤)

レモンの爽やかな風味は、濃厚なクリームソースと相性抜群です。

○カスクート&デリ (写真⑥)

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、さながらマルシェのような雰囲気です。



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 ※料金はいずれも消費税を含みます  
以上