

報道機関各位
プレスリリース

2017年8月25日
株式会社阪急阪神ホテルズ
京都新阪急ホテル No.17-007

京都宇治茶の老舗「伊藤久右衛門」^{いとうきゅう えもん}とのコラボメニューも登場！
“コース仕立てでも愉しめる”秋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9月4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」にて、2017年9月4日（月）より12月4日（月）まで“コース仕立てでも愉しめる”秋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のメインディッシュなど8種類の料理を出来たてでご用意いたします。さらに、京都宇治茶の老舗「伊藤久右衛門」とのコラボメニューも登場。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、いずれもお好きなだけお愉しみいただけます。



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！

前菜、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、デザートなどはバイキングスタイルのメニューから、それぞれお好みの料理を選び**オリジナルコースに仕立ててお愉しみ**いただけます。牛肉・豚肉・鶏肉を豪快に盛り合わせた「ヴィアンド・ヴァリエ」も新たに登場し“選べるたのしさ”もアップ！



おすすめ 2. 京都宇治茶の老舗「伊藤久右衛門」とのコラボメニュー登場！

天保3年創業の「伊藤久右衛門」のほうじ茶、京番茶を使用した**創作フランス料理**や**宇治抹茶**やほうじ茶の豊かな香りや味わいを感じることができる**デザート**などをご用意いたします。新しい宇治茶の在り方を探求し続ける「伊藤久右衛門」と「京都新阪急ホテル」とのコラボで誕生したメニューをお愉しみください。

↓ 詳細はこちら ↓

<https://www.hankyu-hotel.com/hotel/kyotoshh/restaurant/371/fair/XsOHO397ql/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^{たむら やすゆき}・長谷川 友紀^{はせがわ ゆき}・今福 史隆^{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

↓↓ メニュー例は、次ページをご覧ください ↓↓

《テーブルオーダー制メニューの一例》

◆ 9月4日（月）～12月4日（月）のメニュー



ヴィアンド・ヴァリエ

低温で焼き上げたローストビーフ、肉汁のしたたるポークソテー、スパイスの奥深い香りがたまらないチキンを一度に愉しめるボリューム満点のお肉盛り合わせ。



魚介のブイヤベース

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。



メ鯖 数の子のパナシェ 根セロリのピュレとチアシード

脂ののったメ鯖と爽やかな酸味が美味しさを格上げ。数の子やチアシードの食感とも好相性！

◆ 10月17日（火）までの期間限定メニュー（10月18日（水）よりメニュー内容が変わります）



蓮根饅頭と茸のポタージュ

鯖へしこのエミュルション
浅葱のポッターガのメスクラン

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アクセント。



サーモン幽庵焼

牛蒡のピュレ シャンピニオンと
オレンジのあしらい

脂ののったサーモンの幽庵焼きとさっぱりとしたマッシュルームとオレンジのサラダがベストマッチ。



鴨もも肉のカスレ

白味噌の香り

熱々のスキレットで提供する鴨もも肉のカスレ。白味噌の香りが新しい風味を演出。

《バイキングスタイルのメニューの一例》



▶ 豚バラ肉のトマト煮込みと イカ墨のフィデウア

イカ墨のパスタパエリアの上に豚バラ肉のトマト煮込みをのせオープンで焼き上げた食べごたえのある一品。



▶ 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

人気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、ソフトクリームのほか、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。

《伊藤久右衛門とのコラボメニュー》

- ① 鱧と松茸のパピヨット 伊藤久右衛門のほうじ茶（都かおり）をアンフュゼしたコンソメとともに
- ② 伊藤久右衛門の京番茶で燻した真鯛の蒸し焼きソースパアルネーズ
- ③ 伊藤久右衛門の宇治抹茶とクーベルチュールショコラのテリーヌフランボワーズのソルベ添え

※①、②は日替りで提供



《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)

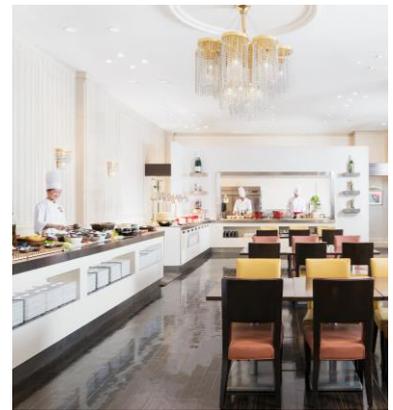
※最終入店は20:20です

【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一例紹介》

○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)

○鶏もも肉のケサディア (写真③)

トルティー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。

○アクアパッツァ (写真④)

魚介類を豪快に煮込む南イタリアの郷土料理。野菜の甘みと魚介類の旨みが絶妙にマッチしたソースと一緒に召し上がりください。

○カスクート&デリ (写真⑤)

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。

○デザート (写真⑥)

伊藤久右衛門の宇治抹茶やほうじ茶を使用した3種類のデザートをご用意。お茶の風味をお愉しみいただけるこの時期だけの限定商品です。



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