

報道機関各位
プレスリリース

2017年11月22日
株式会社阪急阪神ホテルズ
京都新阪急ホテル No.17-009

バイキング料理に加え、7種のテーブルオーダー制メニューも食べ放題！
“コース仕立てでも愉しめる” 冬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12月5日（火）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12月5日（火）より2018年3月5日（月）まで“コース仕立てでも愉しめる”冬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7種類の料理をいずれも出来たて**でご用意いたします。これからの寒くなる季節に美味しい**お腹も心も温まるメニュー**も登場！和・洋・中の料理やデザートなどバイキングメニューとテーブルオーダー制のメニューを組み合わせしてお愉しみください。



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！

前菜やスープ、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、デザートなどはバイキングメニューから、それぞれ好みの料理を選び**自分だけのオリジナルコース**（写真①②）に仕立ててお愉しみいただけます。



おすすめ 2. 寒い冬に食べたい“あったかメニュー”も多数！

テーブルオーダー制のメニューでは「百合根のポタージュ」（提供期間：12月5日～1月16日）や「甘鯛と大根餅のポ・ト・フー」（提供期間：1月17日～3月5日）のほか、ホットなスイーツ「純米吟醸香るフルーツグラタン」（写真③）が登場。バイキングスタイルのメニューでは「水炊き」（日替わり）（写真④）や「水餃子」をご用意するなど、体も心も温まるメニューが揃います。



↓ 詳細はこちら ↓

<https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/kyotoshh/restaurants/boulevard/fair/dinner1712>

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
 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

◆ 12月5日（火）～3月5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ステーキ、スパイスの奥深い香りがたまらないチキンの盛り合わせ。

※12月23日～25日は「和風ステーキフリット」に差し替わります



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。



ウマズラハギのマリネと紅ズワイのエフィロシェのサラダ仕立て

生姜香る肝のヴィネグレット

ハギと蟹身の優しい甘みと千枚漬のシャキッとした食感が好相性な一皿。



純米吟醸香るフルーツグラタン

フルーツの酸味とサヴァイヨンソースとの甘さがマッチした、見た目にも可愛い冬のあったかスイーツ。

◆ 1月16日（火）までの期間限定メニュー ※1月17日（水）よりメニュー内容が変わります



百合根のポターージュ

鱈のすぐき蕪蒸し

ふわっと柔らかい蕪蒸しと上品な甘みが特徴的な百合根のポターージュは、ほっこりとした一品。



海老芋のマルブレと秋刀魚のコンフィ

肝のクーリとサワークリーム

旬が終わったとは言わせない！秋刀魚好きのためのメニュー。柔らかくなった骨まで堪能。



塩漬け豚バラ肉のブレゼ

芋と大根の炊いたん 黒七味と柚子味噌

ほろりと崩れる柔らかい豚バラ肉と相性が良い芋と大根。ピリリとした黒七味がアクセントに。

《バイキングスタイルのメニュー紹介》



▶水炊き

寒い冬だからこそ食べたい！お好きな薬味で自分好みの味にカスタマイズ。



▶鯛飯（日替わり）

甘みのある高知県の仁井田米を使って炊き上げた鯛飯は、味・香りともに愉しめる見た目にも華やかな一皿。



▶豚角煮

甘辛く煮込んだ豚肉は、とろけるような柔らかさ。ふわふわの中華風蒸しパンにはさんでどうぞ。



▶水餃子

ぷるぷるで、つるんとした食感が楽しい冬のあったかメニュー。



▶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、ソフトクリームなどをご用意。5種類のおんでお召し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



《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⑧)
- 海老と野菜の天ぷら (写真⑨)
- 魚介のブイヤベース (写真⑩)
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。
- ジャークチキンとトルティーヤ (写真⑪)
噛めば噛むほどロの中ですりつぶしたジャークチキン。
トルティーヤと一緒に召し上がりください。
- カスクート&デリ (写真⑫)
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。
- 【新登場】スムージー (写真⑬)
野菜とフルーツがいっぱい入った色鮮やかなスムージーでエネルギーを
チャージ。



【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 (20:30ラストオーダー)
土 日 祝 17:00~21:20 (20:50ラストオーダー)
(平日、土日祝いずれも120分制)

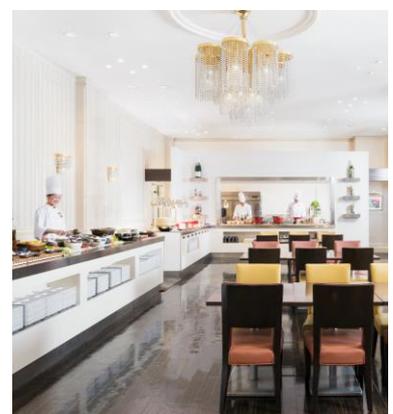
【料 金】

《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)

※上記営業時間は12月5日以降の営業時間のため、12月5日以前は営業時間が一部異なります

※12月23日~25日はクリスマス特別営業、1月1日~3日はお正月特別営業のため、営業時間とメニュー内容が異なります



◆ お得なプラン情報 『平日限定 忘新年会プラン』

【期 間】 2018年1月31日（水）まで ※12月22日～25日、1月1日～3日は除外日です

【内 容】 ディナーバイキング（平日120分制）にフリードリンク付

【営業時間】 17：30～20：50（120分制）※最終入店は閉店の30分前です

【料 金】 通常 大人お1人様 5,700円 ⇒ 月～金曜日 4,500円

【特 典】 AまたはBをお選びいただけます

A. 早期ご予約特典：ご利用の2週間以上前のご予約でご利用時間30分延長

B. カレンダー特典：下記日程にご利用いただくとご利用時間30分延長

【12月6日、8日、12日、14日、15日、18日、22日】

【1月8日、10日、12日、16日、18日、22日、24日、26日】

※いずれも消費税を含みます ※6名様以上で前日までにご予約ください

※特典AとB両方に該当する場合でも、特典はいずれか1つのみとなります

※30分延長は特典は、営業時間内でご利用いただけます（閉店時間は変わりませんのでご了承ください）

※他の割引・優待とは併用できません

オンライン予約が便利でお得です

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

クリスマス・お正月特別営業について

《クリスマスディナーバイキング》

12月23日（土）～25日（月）の期間中は前ページ記載のメニューに加え、クリスマスならではの特別メニューをご用意いたします。

【メイン料理1品】 ※AかBのいずれか

A. 「オマール海老のラザーニャ仕立て」（写真⑤）

B. 「牛フィレ肉のロッシーニ風」（写真⑥）

【デザート】

「ブッシュ・ド・ノエル」（写真⑦）



※いずれもお1人様1皿限り

■ 営業時間・料金

【第1部】 17：00～18：50 【第2部】 19：20～21：10（110分・2部制）

大人 5,000円 小学生 2,500円 3歳以上 1,200円

《お正月グルメバイキング》

1月1日（月・祝）～3日（水）の期間中、お雑煮、牛サーロインの鉄板焼、天ぷらのほか、目の前で仕上げるにぎり寿司や鯛と鰯の一本造りなど豪華メニューが登場！（写真⑭⑮）

■ 営業時間・料金

【第1部】 11：30～13：00 【第2部】 13：30～15：00

【第3部】 15：30～17：00 【第4部】 17：30～19：00

【第5部】 19：30～21：00（90分・5部制）

大人 5,500円 小学生 2,500円 3歳以上 1,200円



※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