報道機関各位
プレスリリース

2018 年 2 月 21 日
株式会社阪急阪神ホテルズ
京都新阪急ホテル No.17-010

春の新メニューが登場！和の食材や調味料とのハーモニーを愉しむ創作フレンチも食べ放題！

# “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 2018 年 3 月 6 日（火）より

京都新阪急ホテル（京都市下京区 総支配人：浅田（あさだ） 誠（まこと））では、レストラン「ブールヴァール」にて、2018 年 3 月 6 日（火）より 6 月 4 日（月）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 7 種類の料理をいずれも出来たてでご用意いたします。日本料理の調理法である**幽庵焼き**や、**吉野葛・西京味噌**といった**和の食材・調味料**を使用した、独創性溢れる創作フレンチなどをバイキングメニューとともにお愉しみいただけます。

## おすすめ 1. 春を味覚・視覚・嗅覚で感じる“新メニュー”が登場！

桜の花と吉野葛を使った「つぶ貝・里芋・菜の花のスープ仕立て 桜の香り」や、西京味噌をまとわせた鶏モモ肉を、春の菜園をイメージした一皿にちりばめた「鶏モモ肉のフリカッセ プランタニエール」など、創作フレンチがテーブルオーダー制で食べ放題です。

## おすすめ 2. 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、それぞれお好みの料理を選び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。

↓ 詳細はこちら ↓
https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/kyotoshh/restaurants/boulevard/fair/dinner_2018spring

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（たむら） 泰之（やすゆき）・長谷川（はせがわ） 友紀（ゆき）・今福（いまふく） 史隆（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

## ≪テーブルオーダー制メニューの紹介≫

### ➢ 春のおすすめメニュー

季節感溢れる素材を組み合わせた春満載の創作フレンチや、京都らしいデザートメニューをご用意いたしました。

※②～④は 3 月 6 日（火）～4 月 17 日（火）、⑤～⑦は 4 月 18 日（水）～6 月 4 日（月）の期間に提供

**① 真鯛のクリュと若布（わかめ）のヴィネグレット 野草のサラダ**

野草の苦みと若布の潮の香りが真鯛とバランスよく調和。まさに“苦旨”の一皿。

**② つぶ貝･里芋･菜の花のスープ仕立て 桜の香り**

鶏と貝から取った出汁は、つぶ貝･里芋･菜の花を優しく包むまとめ役。桜の花と吉野葛で春の装いに。

**③ サーモンの幽庵焼き 木の芽とバルサミコのセパラション**

バルサミコの芳醇な香りに、焦がしバターの風味が加わり驚きの美味しさを醸し出す。

**④ 鶏モモ肉のフリカッセ プランタニエール**

春の菜園をイメージした一皿にちりばめた鶏モモ肉は、西京味噌でまろやかな風味に。

**⑤ スープ･ド･ポワソン ～新緑の息吹～**

うるいやヨモギをあしらい、春の息吹をもたらす一皿。

**⑥ 春野菜と本日の魚のブレゼ 山椒のアクセント**

柑橘風味のブイヨンが魚本来の旨みを引き出します。山椒が美味しさの鍵。

**⑦ 鴨と彩り野菜の杉板焼き トマトと蕗（ふき）の薹（とう）のソース**

素材を活かしたソースは大人の味。杉板の香りをまとわせた、旨みのある鴨肉との相性は抜群。

**⑧ 炙り団子（みたらしあん･つぶあん･塩カスタード）**

最後にホッと一息、炙って食べるお好み団子。自分好みの味で愉しめる別腹スイーツ。

### ➢ 人気のメニュー

ローストビーフ･ポークソテー･チキンの盛り合わせが一度に愉しめる「ヴィアンド･ヴァリエ」（写真⑨）や、たっぷりの魚介類と野菜を煮込んだ「魚介のブイヤベース」（写真⑩）など、人気メニューも引き続きご用意。

## ≪バイキングスタイルのメニュー紹介≫

➢ **しらすとキャベツのペペロンチーノ**

しらすの潮の香りとキャベツの甘み。春に食べたくなる一品。

➢ **野菜のフリット　サルサヴェルデ**（写真⑪）

彩り豊かな野菜のフリットと春らしい緑色のソースがベストマッチ。

➢ **鯛飯**（日替わり）（写真⑫）

甘みのある高知県四万十町産の「仁井田米にこまる」を使って炊き上げました。

➢ **にぎり寿司**（写真⑬）

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愉しみください。

➢ **ぶぶ漬け**

甘みのあるお米（仁井田米にこまる）と京番茶で愉しむお茶漬け。

➢ **デザート**（写真⑭）

プティパフェやプティケーキなどをご用意。お好きなあんでお召し上がりいただくお好み最中に桜あんが新登場！

【店　舗　名】レストラン「ブールヴァール」（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）

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/hh/kyotoshh/restaurants/boulevard）

※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