

“いろいろ茸のライブメニュー”や“秋の味覚を取り入れた出来たてのひと皿”など
「秋を味わうバイキング」開催

レストラン「ブールヴァール」にて2018年9月4日（火）より

京都新阪急ホテル（京都市下京区JR京都駅（烏丸中央口）正面 総支配人：時本 雅文^{ときもと まさふみ}）では、9月4日（火）より、レストラン「ブールヴァール」にて、「秋を味わうバイキング」を開催いたします。

ランチでは、7種類のいろいろな茸の中からお好みのものをチョイスして愉しむことができる天ぷらとしゃぶしゃぶをそれぞれ期間限定でご用意。また“茸の王様”とも称されるポルチーニ茸を使った「ポルチーニ茸のリゾット」も登場します。ディナーでは秋の味覚を取り入れたメインディッシュなど、出来たてでご用意する7種類の料理もテーブルオーダー制で食べ放題です。日本料理の調理法である揚げ浸しや茶碗蒸し、酒粕・麴といった和の食材を使用した、独創性溢れる創作フレンチなどをビュッフェ台に並ぶメニューとともにお楽しみいただけます。



おすすめ1. ランチ限定のライブ感あふれる「茸メニュー」が登場！

お好みの茸で味わう天ぷら（9月4日～10月15日）としゃぶしゃぶ（10月16日～12月3日）を、オープンキッチンより出来たてでご用意！さらに目の前で仕上げる「海老と茸のバケツアヒージョ」（次頁画像①）など、味覚・視覚・嗅覚で愉しめるメニューが揃います。



おすすめ2. ディナー限定のテーブルオーダー制メニューも秋の装いで！

芳醇な香りと深いコクが特徴の「フォアグラと林檎のルーレ」や、鯖へしこのぬかの香りがアクセントになった「蓮根饅頭と茸のポタージュ」（10月16日～12月3日）などをご用意。さらに秋の贅沢スイーツとして、モンブランとほうじ茶アイスをのせたフレンチトースト（写真右）が登場！



↓ 詳細はこちら ↓

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

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^{たむら やすゆき はせがわ ゆき いまふく ふみたか}

TEL：075-343-5315 FAX：075-361-9156

E-mail：ys-tamura@hankyu-hanshin-hotels.com ※掲載の画像データをご用意しております

<おすすめメニュー>

■ オープンキッチンより出来たてでご用意する、ライブ感あふれる「茸メニュー」



いろいろ茸と海老の天ぷら
(9月4日～10月15日のランチのみ)



いろいろ茸と京都ぼーくのしゃぶしゃぶ
(10月16日～12月3日のランチのみ)



海老と茸のバケツアヒージョ
(タイムサービス) (画像①)

■ 秋の香りただようメニュー



ポルチーニ茸のリゾット



秋茄子ボロネーゼのラザニア



牛肉と茸のわっぱ飯
(ランチ限定)



・ぶどうのジュレとパンナコッタ
・お好み最中 紫芋あん

■ 秋の味覚を取り入れた出来たてのひと皿は、ディナーだけのお楽しみ ※ディナー限定テーブルオーダー制メニュー



鶏モモ肉と茄子の炊いたん
玉ねぎとトマトのヴィネグレット
五香粉の香り
(9月4日～10月15日)



麹漬け鮭のティエド
～秋の装い～
(9月4日～10月15日)



秋のパンペルデュ
ほうじ茶のアイス添え
(9月4日～12月3日)

<フェア概要>

【名 称】秋を味わうバイキング

【期 間】2018年9月4日(火)～12月3日(月)

【店 舗 名】1階 レストラン「ブルーヴァール」

【営 業 時 間】

ラ ン チ：【第1部】11：30～13：00 【第2部】13：15～14：45

※いずれも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)

※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)



※画像は全てイメージです ※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます

以上