

報道機関各位  
プレスリリース

2019年5月23日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
京都新阪急ホテル No.19-003

暑い夏にこそ食べたい！スパイスや香草を使った料理、しびれ鍋も食べ放題

## 「夏のランチビュッフェ」開催

2019年6月4日（火）より レストラン「ブルーヴァール」にて

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 ときもと まさふみ 雅文）では、“リビングルームのような寛ぎの空間でお食事を”をコンセプトにしたレストラン「ブルーヴァール」にて、2019年6月4日（火）より9月2日（月）まで「夏のランチビュッフェ」を開催いたします。暑くなるこれからの季節に向けて、数種類のスパイスや香草を使ったエスニック料理や見た目にも涼しげなデザートをご用意。その他、シェフが目の前で仕上げるライブメニューや和洋中の料理など食べ放題でお愉しみいただけます。



### おすすめ 1. 夏の食欲をかきたてるスパイシーメニュー

ピリ辛の「海老のエスニックトマトリゾット」や、数種類のスパイスをブレンドした「レッドスープカレー」が登場！またベトナムで人気のサンドイッチ“バイミー”もミニバーガーをご用意。スパイシーなチキンやナムルなどお好きな具材を挟んでどうぞ。さらに、夏にこそ食べたい「麻辣鍋」(画像①)はしびれる辛さがクセになります。ビュッフェコーナーよりお好みの具材と薬味をチョイスして自分だけの“NABE 料理”としてお愉しみいただけます。

### おすすめ 2. SNS 映え&見た目にも涼しげな夏のスイーツ

シェフが目の前で焼き上げる「エッグワッフル」は、“マンゴー×パッションソース”や“メロンアイス×オレンジコンポート”など、夏のトッピングで。グラスで用意する“ヴェリーヌ”もマンゴーや抹茶ティラミスなど5種類(画像②)をラインアップ。

この件についてのお問い合わせは

京都新阪急ホテル 広報担当：長谷川・田村・今福 はせがわ たむら いまふく

TEL : 075-343-5315 FAX : 075-361-9156 e-mail : [yhasegawa@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:yhasegawa@hankyu-hanshin-hotels.com)

↓↓メニュー詳細・フェア概要は次頁以降にございます↓↓

<メニュー詳細>

◆ **夏**にこそ食べたい**スパイシー**メニュー



- ③ 海老のエスニックトマトリゾット・・・海老とトマトの旨みが詰まった**ピリ辛**リゾット
- ④ 鶏肉のケイジャン パインミー風・・・スパイシーな味付けの鶏肉とナムルなど、お好きな具材を挟んでどうぞ
- ⑤ レッドスープカレー・・・数種類の**スパイス**をブレンドした、夏野菜たっぷりのスープカレー
- ⑥ 白身魚のアーモンド焼き・・・アーモンドの香ばしさに**パクチーの風味をプラス**した、オリエンタルなひと品

◆ **夏**のトッピングで楽しむ**SNS 映え**スイーツ

ポコポコとした見た目が可愛い「エッグワッフル」。香港発の人気スイーツで、18種類の豊富なトッピングから自由を選んでお作りいただけます。

⇒トッピング例：**マンゴー×パッションソース×バニラアイス**  
**メロンアイス×オレンジコンポート×マシュマロ** など



◆ **人気メニュー**



牛肉の鉄板焼 (ライブメニュー)    海老と夏野菜の天ぷら (ライブメニュー)    にぎり寿司

◆ **NABE 料理 (3種類)**

※ビュッフェコーナーよりお好みの具材と薬味をチョイス



マラー 麻辣鍋    あご出汁鍋    冷やし鍋

◆ **サラダ&サラダデリ**

カレー風味のコールスローや、トマトやしし唐、パプリカなど夏に美味しい野菜を使ったサラダデリをご用意。



◆ **デザート**

見た目にも涼しげな「ヴェリーヌコレクション」(5種類)  
＜黒胡麻ブラマンジェとわらび餅・フリュイメランジェと赤ワイン・バタフライピー・マンゴー・抹茶ティラミス＞



<夏のランチビュッフェ概要>

- 【期 間】2019年6月4日(火)～9月2日(月)
- 【場 所】1階 レストラン「プールヴァール」
- 【営業時間】第1部 11:30～13:00 第2部 13:15～14:45 ※90分・2部制
- 【料 金】平日 大人 2,800円 小学生 1,800円 幼児(3歳～) 800円  
土日祝 大人 3,000円 小学生 1,800円 幼児(3歳～) 800円  
※ソフトドリンク飲み放題付き。
- 【ご予約・お問い合わせ】TEL：075-284-1112 (直通)



## <ディナーのご紹介>

「ビストロ料理を中心に出来たての“<sup>アン プラット</sup>Un Plat (ひと皿)”を愉しむ」をテーマに、ビュッフェスタイルではなく一皿からご注文いただくスタイルでオードブルやメインディッシュをご用意。グループ利用の際は色々なお料理をシェアしてお召しあがりいただくこともおすすめです。

### ◆ オードブル (全 12 種類 : 各 600 円)

- ・ 鮭のタルタル ・ 稚鮎とじゃがいものキッシュ ・ 炙りサルシッチャ
- ・ サザエのブルギニョン ・ パテドカンパーニュ ・ ハモンセラノー
- ・ 厚切りベーコン ・ 炙りメカジキのカスクート など



### ◆ メインディッシュ (全 8 種類 : 1,900 円～)

スパイスで味付けした牛ミスジ肉のローストや豪快に網焼きしたサーモンが登場！期間限定メニューとして、今年注目のラム肉を 10 種類のスパイスで柔らかく煮込んだスープカレーや、鮎を丸ごと 1 匹乗せたリゾットなど、夏らしいメニューがそろいます。



牛肉のロースト トルティーヤ添え  
**2,800 円**

提供期間：6月4日～9月2日



サーモンのグリユ  
**2,300 円**

提供期間：6月4日～9月2日



仔羊のスープカレー  
**2,200 円**

提供期間：6月4日～7月16日



鮎の炙りとリゾット  
**2,200 円**

提供期間：7月17日～9月2日

### ◆ サイドメニューとの組み合わせで多彩なアレンジも

サラダ&サラダデリ、パン、デザートはビュッフェスタイルでご用意。

- ・ サラダ&サラダデリ 600 円
- ・ パン 400 円
- ・ デザート 500 円

※いずれもメインディッシュをご注文いただいた場合に追加料金でご利用いただけます。



## <ディナー営業概要>

【営業時間】 平日 17:30～21:30 土日祝 17:00～21:30

【料 金】 オードブル 600 円～、メインディッシュ 1,900 円～ ※ビュッフェスタイルではございません。

【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