

News Release

京都新阪急ホテル

報道機関各位
プレスリリース

2019年8月30日
株式会社阪急阪神ホテルズ
京都新阪急ホテル No.19-006

秋の味覚や3種類のNABE料理を満喫！ディナーは8種類のテーブルオーダー制メニューも！

「オータムビュッフェ」開催

2019年9月3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 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9月3日（火）より12月2日（月）まで、「オータムビュッフェ」を開催いたします。ランチ・ディナータイムとも、秋の味覚をはじめとした和洋中の料理を食べ放題でお愉しみいただけます。



おすすめ① 4人のシェフ×秋食材「秋の味覚とシェフのひと品」

秋の食材をテーマに、4人のシェフがメニューを考案。茸とベーコンのソテーや茄子のフリットを添えたミートグラタン、林檎の風味をきかせた鶏肉のクリームソース煮など、秋を満喫いただけるメニューをご用意いたします。

おすすめ② お好みの具材・薬味・3種類のスープで愉しむNABE料理も秋バージョンに

いろいろ茸や秋刀魚のつみれ、チンゲン菜などを鍋具材でご用意し、柚子塩・醤油ちゃんこ・白湯の3種類のスープや薬味と合わせ、お好みにカスタマイズしてお愉しみいただけます。

おすすめ③ ディナータイムには、8種類のテーブルオーダー制メニューもご用意

ディナータイム限定で、出来たての料理をひと皿ずつお席までお届けするテーブルオーダー制メニューをご用意。牛肉やサーモンを使ったメインディッシュをはじめ、全8種類の料理を食べ放題にて提供いたします。

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：田村・長谷川

TEL：075-343-5315 FAX：075-361-9156 e-mail：ys-tamura@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↓↓

<メニュー紹介>

◆ 4人のシェフ×秋食材「秋の味覚とシェフのひと品」(一例)



① ポテトのアリゴ ミートグラタン 茄子のフリット添え

チーズと練りあげたマッシュポテトを茄子のミートグラタンと一緒に味わうひと品。

② チキンのフリカッセ ノルマンディー風

林檎の風味をきかせた、鶏モモ肉のクリームソース煮。

③ 秋刀魚と水菜のオイルパスタ 松茸の香り

シャキシャキの水菜とともに味わう秋の和風パスタ。

④ 白身魚のクネル クリュスタッセのグラチネ

白身魚と帆立貝のすり身をふんわりと仕上げたひと品。甲殻類の出汁をベースにしたコクのあるソースでどうぞ。

◆ お好みの具材・薬味・3種類のスープで愉しむ NABE 料理



～秋のおすすめ NABE 具材 茸～

舞茸や博多すぎたけ、朱鷺色平茸、タモギ茸、やなぎまつたけなどの茸を日替わりでご用意。

～お好みで選ぶ3種類のスープ～

- ・濃厚でコク旨「白湯スープ」
- ・柚子の香りを愉しむ「柚子塩スープ」
- ・醤油の奥深い味わい「醤油ちゃんこスープ」



いろいろ茸で秋を満喫

水・木曜日は、牛肉が登場！

愉しみ方いろいろ

(1) 醤油ちゃんこ鍋×わたあめ

醤油ちゃんこスープにわたあめを入れると
“すき焼き風”に変化！味を変えて愉しめます。

(2) 「牛肉 DAY」開催

毎週水・木曜日（祝日除く）は、牛肉が登場！
いつもより少し豪華なお鍋をどうぞ。

◆ ディナータイムには、8種類のテーブルオーダー制メニューもご用意

出来たてのひと品をお席までお届け。メインディッシュやオードブルなど全8品をお好きなだけ
お愉しみいただけます。



厚切り牛タンのペルシャード



牛肉のロースト



サーモンと茸のパイ包み



オマール海老のモザイク

◆ 人気メニュー



牛肉の鉄板焼（ライブメニュー）



海老と野菜の天ぷら（ライブメニュー）



にぎり寿司

◆ その他おすすめメニュー



ポルチーニ茸と
チーズ入りリゾット



きんぴらごぼうと
スマートチキンの惣菜ピザ



鰹のたたきと
三味薬味のメリメロ



鶏肉の黒酢あんかけ

◆ デザート

お好みのトッピングを盛り付けて
カスタマイズを愉しむエッグワッフルのほか、3種類のパウンドケーキが
新登場！さらに、モンブランのプティタルトやプリンもラインアップ。



デザートイメージ



ハロウィンデザート（10月限定）

<オータムビュッフェ概要>

【期間】

2019年9月3日（火）～12月2日（月）

【場所】

1階 レストラン「ブルヴァール」

【営業時間】

<ランチ>全 日：（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：17:30～21:00（120分制）
土日祝：（第1部）17:00～19:00
（第2部）19:30～21:30（120分・2部制）

【料金】

<ランチ>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

<ディナー>全 日：大人 4,300円 小学生 2,200円 幼児（3歳～） 1,100円

※テーブルオーダー制メニューなし（ビュッフェのみ）の場合

大人 3,000円 小学生 1,800円 幼児（3歳～） 800円

※いずれも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）

※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