

報道機関各位  
プレスリリース

2019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.19-007

冬の味覚×スパイス×アレンジ食材で愉しむ“NABE 料理”や“あったかメニュー”を堪能！

## 「ウィンタービュッフェ」開催

2019年12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12月3日（火）より2020年2月29日（土）まで、「ウィンタービュッフェ」を開催いたします。ランチ・ディナータイムとも、冬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 冬の味覚×スパイス×アレンジ食材で愉しむ“NABE 料理”

鰯や鰯のつみれ、蟹爪（※ディナー限定）などの鍋具材に、3種類のスープと薬味を自由に組み合わせてお召しあがりいただけます。生七味や麻辣醬といった今年注目のスパイスや、チーズ・とろろ・コラーゲンボールなどのアレンジ食材で味変を愉しんだり、食感を変えて自由にカスタマイズも！

### おすすめ② リビングルームのような店内で味わう“冬のあったか家庭料理”

野菜や肉類を煮込んだイタリアの家庭料理「チキンのカチャトーラ」やドイツでポピュラーな「ジャーマンオムレツ」、北海道の郷土料理をイメージした「サーモンのちゃんちゃん焼き風」など、寒い冬に嬉しいメニューが揃います。

### おすすめ③ 【ディナータイム限定】8種類のテーブルオーダー制メニュー

お好きなものを何度でもお席までお届けするテーブルオーダー制メニューはディナータイムだけのお愉しみ。「ビーフシチュー」や「オニオングラタンスープ」など、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：長谷川・田村

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↓↓

<メニュー紹介>

◆ 冬の味覚×スパイス×アレンジ食材で楽しむ“NABE 料理”



➢ 冬のおすすめ具材

アンコウ  
鮫鰾・鰯のつみれ・蟹爪 (※ディナー限定)

➢ お好みで選ぶ3種類のスープ

「焼きあご出汁」・「ごま豆乳」・「キムチチゲ」

➢ 11種類のスパイスや薬味

生七味・花山椒・かぼす胡椒 マラージャン 麻辣醬 など

➢ アレンジ食材でカスタマイズ!

柚子とろろ・チーズ・コラーゲンボール など



◆ 冬に嬉しいあったか家庭料理

・チキンのカチャトーラ モッツアレラチーズ添え (画像①)

カチャトーラとはイタリア語で「猟師風の」という意味で、  
野菜や肉類を煮込んだイタリアの家庭料理。

・レシュティー アルペンマカロニ (画像②)

ポテトとベーコンに、クリームソースとペンネをのせてグラタンに。

・サーモンのちゃんちゃん焼き風 (画像③)

味噌ベースの甘辛味のソースとバター風味をきかせたひと品。

・ジャーマンオムレツ (画像④)

ポテトやベーコン、チーズ、ソーセージなどを入れたオムレツ。



◆ ディナータイム限定のテーブルオーダー制メニュー (全8種類)

注文を受けてからご用意するので、温かいお料理は“出来たて”をお楽しみいただけます。メインディッシュの他、さまざまな料理を何度でもお席までお届けいたします。



厚切り牛タンのペルシヤード



ビーフシチュー



魚介のブイヤベース



オニオングラタンスープ

◆ おすすめメニュー



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



黒い麻婆豆腐

## ◆ デザート

お好みのトッピングで愉しむ「エッグワッフル」に抹茶味が登場。小豆シャーベットや白玉、和三盆ソースのトッピングで和スイーツに。「抹茶のブランマンジェ」や4種類のタルト（ショコラオレンジ・ベリー・ノワ・フロマージュ）もおすすめ。



### <ウインタービュッフェ概要>

#### 【期 間】

2019年12月3日（火）～2020年2月29日（土）  
※12/21～25のディナーと1/1～3は特別営業となります。

#### 【場 所】

1階 レストラン「ブルーヴァール」

#### 【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）



### クリスマス特別営業について

#### <<クリスマスディナービュッフェ>>

12月21日（土）～25日（水）のディナータイムはクリスマスならではの期間限定メニューをご用意いたします。

【メインディッシュ】※AかBのいずれかをお選びいただけます。

- A.「オマール海老と帆立のソテー」（画像⑤）
- B.「牛フィレ肉とフォアグラのポワレ」（画像⑥）

#### 【デザート】

「ブッシュドノエル」（画像⑦）

※いずれも1名様1皿限りです。

#### ■ 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 4,300円 小学生 2,200円 幼児（3歳～）1,100円

※前ページに記載のメニューと一部内容が異なります。



※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