

報道機関各位
プレスリリース

2020年2月14日
株式会社阪急阪神ホテルズ
京都新阪急ホテル
No.19-008

春の食材を使ったメニューや苺を使ったデザートが食べ放題 「スプリングビュッフェ」開催

2020年3月1日(日)より レストラン「ブールヴァール」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「ブールヴァール」にて、2020年3月1日(日)より5月31日(日)まで、「スプリングビュッフェ」を開催いたします。ランチ・ディナータイムとも、春の味覚をはじめとした和洋中の料理やデザートを食べ放題でお愉しみいただけます。



おすすめ① 菜の花や桜海老、アスパラガスなどの春食材を使ったビュッフェメニュー

菜の花や桜海老を使ったパスタやオムレツ、ロールキャベツなどの新メニューが登場。目の前で揚げる「小海老のかき揚げ」もタイムサービスでお愉しみいただけます。そのほか、「鱈とタルタルソースのオープン焼き」やアスパラを使ったサラダデリなどもビュッフェ台に並びます。

おすすめ② 【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楽しみ。桜の葉で包んだ鯛を蒸したひと皿やオニオンのポタージュなどを春の新メニューとしてご用意するほか、人気の「厚切り牛タン」のペルシャードなど全8種類の料理を食べ放題にて提供いたします。

おすすめ③ 春に欠かせない苺を使ったデザートやトレンドスイーツ

ヴェリーヌ仕立ての「苺のショートケーキ」や見た目にも華やかな「苺とショコラフレーズのタルト」が登場。またトレンドスイーツの“飲んでも美味しい”「桜ジュレとレアチーズ」や、ほろ苦さとチーズの濃厚さが特徴的な「バスクチーズケーキ」もお好きなだけどうぞ。

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: pr@kyoto-newhankyu.co.jp

↓↓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>

◆ 春のおすすめメニュー



①



②



③



④

- ・小海老のかき揚げ(タイムサービス)(画像①)
- ・ロールキャベツのロンデル トマトソース(画像②)
キャベツの甘みとお肉の旨みがギュッと詰まったひと品。お肉の旨みが溶け出したソースと一緒にどうぞ。
- ・ホタルイカと菜の花のアーリオオーリオ(提供期間:3月1日~4月15日)(画像③下)
菜の花のほろ苦さがアクセントになった、見た目にも春らしいオイルパスタ。
- ・桜海老とキャベツとベーコンのファルファッレ ビスク風(提供期間:4月16日~5月31日)(画像③上)
濃厚な味わいのビスクソースで味わうショートパスタ。
- ・オムレツ プランタニエール(画像④)
菜の花や豆類などの春の味覚が愉しめるオムレツ。

◆ デイ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ほか、さまざまな料理を何度でもお席までお届けいたします。



鯛のヴァプール 桜の香りの
ヴァンプラン 焼き筍添え



昆布締めサーモンの
ミキューイ アボカド添え



オニオンのポタージュ
カプチーノ仕立て



厚切り牛タンのペルシャード

◆ デザート

➢ 春色スイーツ

ヴェリーヌ風に仕上げた「苺のショートケーキ」や「苺とショコラフレーズのタルト」のほか、「抹茶パフェ」など見た目にも春らしいスイーツが揃います。

➢ 愉しみ方いろいろ!「エッグワッフル」

生地はプレーンと抹茶の2種類をご用意。苺や桜のアイス、三色団子の春を感じる組み合わせや、抹茶生地に黒蜜きな粉のアイスやわらびもち、つぶあんをトッピングして和スイーツにも!(トッピングは18種類をご用意)

➢ ストローで飲んでも美味しいチーズケーキ

デザートグラスでご用意する「桜ジュレとレアチーズ」はストローでも飲める新感覚スイーツ。また、ほろ苦さとチーズの濃厚さが特徴的な「バスクチーズケーキ」は表面はこんがり、中はしっとりなめらかな食感が愉しめます。



◆ 春の味覚で楽しむ“NABE 料理”



- ▶ 春のおすすめ具材
キャベツ・ルッコラ・よもぎ・にら・
からし菜・クレソン など ※日替わり
- ▶ お好みで選ぶ3種類のスープ
「焼きあご風」・「こってり鶏白湯」・「すきやき風」
- ▶ アレンジ食材でカスタマイズ!
大根おろし・わたあめ・カラーゲンボール など

◆ 【ディナー限定】スキレットで楽しむ新メニュー



熱々のスキレットでお召しあがりいただく、「チキン・ベーコン・茸のアヒージョパピヨット仕立て」をディナー限定でご用意。ビュッフェ料理と合わせて何度でもご注文いただけます。

◆ その他のメニュー



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



中国料理メニュー
ホイコーロー
(回鍋肉・海老餃子 など)

<スプリングビュッフェ概要>

【期 間】

2020年3月1日(日)～5月31日(日)
※4/29～5/6は特別営業となります。

【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