

フォワ・グラ、トリュフ、キャビアと宇治茶の融合 「世界三大珍味と京都宇治茶の創作料理」

9月1日（土）より京都新阪急ホテル 1F 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 総支配人 たおか ひろし 田岡 弘志）レストラン「ブルーヴァール」では、9月1日（土）よりディナーバイキングのメイン料理の一つとして“世界の三大珍味”と“京都宇治茶”を融合させた創作料理をご提供いたします。



同料理は京都宇治茶の老舗 伊藤久右衛門（京都府 宇治市）との共同企画として開催する「宇治抹茶レストランフェア」でのメイン商品の一つです。「フォワ・グラのポワレ 抹茶風味のクレープ包み」や、「煎茶風味の冷製ビーフ トリュフソース」、「オマール海老ほうじ茶風味の薫製 キャビアソース」など世界三大珍味と上質な茶葉を使用した特別料理が食べ放題メニューに登場いたします。

また、スイーツコーナーでは厳選抹茶をたっぷり使用した各種スイーツやお好きなトッピングを組み合わせ自由にお仕上げいただける「抹茶パフェ」などオリジナルメニューを多数取り揃えております。

老舗お茶屋とホテルシェフとのコラボレーションが繰り出す「宇治茶」の新たな魅力をご堪能ください。

※「抹茶スイーツ」が食べ放題の「ランチバイキング」や「デザートバイキング」（土日祝限定）も同時開催

<概要>

【フェア名】グルメディナーバイキング「世界の三大珍味と宇治茶フェア」

【場所】京都新阪急ホテル 1F レストラン「ブルーヴァール」

【期間】2012年9月1日（土）～10月31日（水）

【時間・料金】17：30～20：50（90分制）

大人 3,900円、小学生 2,000円、幼児（3歳以上）1,000円 ※料金は消費税込み

【お問い合わせ】TEL 075-284-1112（直通）

フェアに関する詳細はこちら→ <http://hotel.kyoto-newhankyu.co.jp>

<このニュースリリースに関するお問い合わせは>

京都新阪急ホテル 総支配人室 営業企画 にしで たかふみ 西出 隆文・ふじた ようへい 藤田 陽平まで

TEL 075-343-5315 FAX 075-361-9156

E-mail ta-nishide@hankyu-hanshin-hotels.com ※記載の写真をご用意しております。