

2020年2月17日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

鉄板焼き 一花一葉

静岡の食と銘酒に出会う、春の特別プロモーション

アラウンド ジャパン

Around Japan vol.3

ディスカバー シズオカ

- Discover Shizuoka -



2020年3月1日（日）～2020年5月31日（日）＊



鉄板焼き 一花一葉イメージ

コートヤード・バイ・マリオット新大阪ステーション（所在地：大阪府大阪市淀川区、総支配人：木村規子）では、ホテルレストラン「鉄板焼き 一花一葉」（19階）にて、日本各地の美味しい食や銘酒を3ヶ月毎に巡る「Around Japan（アラウンド ジャパン）」のシリーズ第三弾として、2020年3月1日（日）より、「Discover Shizuoka」を開催いたします。

温暖な気候と山海の幸に恵まれる静岡県は、食材数が全国でもトップクラスを誇る食の都として知られています。きめ細やかな肉質の県産和牛「特選和牛静岡そだち」や春の訪れを感じる「桜えび」、関西では出回ることの少ない「手長海老」など、滋味深い食材の数々を、シェフが彩り鮮やかなディナーコースに仕上げます。また、お飲み物にはソムリエが厳選した静岡の銘酒の数々を揃え、料理とのペアリングをご提案いたします。

新大阪から約370km**、春爛漫の静岡に思いをはせながら、コートヤードの一花一葉で、特別なひとときをお過ごしください。

＊記載開催期間のうち、5月11日(月)～25日(月)は、メンテナンスのためクローズいたします。

＊＊新大阪駅～静岡駅間の距離です。

Around Japan vol.3 -Discover Shizuoka- 概要

豊かな自然に恵まれた「静岡県」の食材を、シェフが丁寧に焼き上げる春のディナーコースです。桜の葉で一晩包み、香り漬けにしたまぐろを軽くソテーした前菜をはじめ、魚料理には、希少な手長海老、旬の白身魚、大々鱈「紅富士（あかふじ）」を、ほうじ茶塩でシンプルにお召し上がりいただきます。県内の指定された農場だけで育てられる「特選和牛静岡そだち」のサーロイン、メの金目鯛のお茶漬けに至るまで、静岡の食材を随所に使用したお料理の数々で、五感を満たすひとときをお楽しみください。

期間／2020年3月1日(日)～2020年5月31日(日)

※記載開催期間のうち、5月11日(月)～25日(月)は、メンテナンスのため
クローズいたします。

時間／ディナー17:00～22:00

料金／15,000円 ※消費税・サービス料別

【メニュー】

- ・冷製前菜 ～食前のお愉しみ～
- ・温前菜 焼津港で水揚げされた南まぐろのソテー 桜風味（※）
～静岡県産わさび漬けとフレッシュ苺を入れたテリヤキバルサミソースで～
- ・ふじのくにの恵み（※）
静岡県産 手長海老と大々鱈「紅富士」旬の白身魚、黒米と春野菜添え
～若草ソース、静岡県産ほうじ茶塩～
- ・彩りサラダ～和風ドレッシング～
- ・季節の焼き野菜5種～肉味噌ソース添え～
- ・静岡県産 特選和牛静岡そだちサーロインステーキ（80g）（※）
～本山葵と大蒜 季節野菜のマリネ4種の塩～
※追加料金2,500円で静岡県産牛フィレ肉（80g）にご変更いただけます。
- ・静岡県産 金目鯛の緑茶茶漬け又は桜えびのガーリックライス（※）
- ・汁椀、香の物
- ・水菓子

※（※）静岡県産食材を使用したメニューです。

※入荷の都合などにより原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。



焼津港で水揚げされた南マグロのソテー 桜風味



ふじのくにの恵みイメージ



金目鯛の緑茶茶漬けイメージ

Around Japan vol.3-Discover Shizuoka- Beverage Selection

富士山の伏流水や豊かな水資源に恵まれた静岡県が育んだワインや地酒、クラフトビールをセレクトしました。個性豊かな味わいの美酒と料理のマリアージュをお楽しみください。

期間／2020年3月1日(日)～2020年5月31日(日)

時間／ディナー17:00～22:00

＊記載開催期間のうち、5月11日(月)～25日(月)は、メンテナンスのためクローズいたします。

料金／900円より ※消費税・サービス料別



イメージ

◆沼津ラガー (伊豆市)

無ろ過で自然発泡されたラガーは、スッキリとしたテイストが特徴。

おすすめ料理／冷製前菜

◆純米吟醸臥龍梅 (静岡市)

味の豊かさ、なめらかさ、キレのよさのバランスがとれ、芳醇な含み香が特徴。

おすすめ料理／焼津港で水揚げされた南マグロのソテー 桜風味

◆伊豆シャルドネ 2018 (伊豆市)

伊豆産シャルドネを使い、トロピカルフルーツやハチミツの香りとやわらかい酸味が愉しめる。

おすすめ料理／ふじのくにの恵み

◆伊豆メルロー 2017 (伊豆市)

カシスなどの黒果実の香りと樽由来の香りが調和しており、渋味と酸味は程良く、柔らかい旨味も感じられます。

おすすめ料理／静岡県産黒毛和牛サーロインステーキ

◆本格お茶焼酎 緑茶房

茶葉生産日本一・静岡県の茶葉のみを使用。すっきりとした麦焼酎を加え軽快な味わいの本格焼酎に仕上がっています。

おすすめ料理／桜えびのガーリックライス

◆富士山サイダー

富士山をイメージして作った、富士の国のご当地サイダーです。天然水の素材を活かすため甘みを抑えてスッキリとした喉越しのドリンクです。

◆本件に関するお客様からのご予約・お問い合わせ先◆

コートヤード・バイ・マリオット新大阪ステーション「鉄板焼き 一花一葉」

ご予約・お問い合わせ TEL06-6350-5701

コートヤード・バイ・マリオットについて

世界 50 以上の国と地域に 1,100 軒以上のホテルを展開するコートヤード・バイ・マリオットは、お客様にバランスのとれた環境と存分にリフレッシュできるステイをご提供いたします。常にインターネットにつながる環境は生産性が高く、行き届いたサービスとデザインで、幅広いお客様のニーズにお応えします。詳しい情報は courtyard.marriott.com をご覧ください。また、Facebook や Twitter、Instagram (@CourtyardHotels) でも情報を発信しております。コートヤードは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に参加しています。3 つのプログラムは共通の特典内容のもと運営され、会員の方は 130 の国と地域に展開する 6,700 軒以上のホテルを含む 29 ブランドのロイヤリティポートフォリオのもと、無料宿泊のためのポイント獲得、よりスピーディーなエリートステータスへの昇格、シームレスにポイントの獲得や交換が可能となります。無料会員登録やプログラム詳細については、members.marriott.com をご覧ください。

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション 広報担当：根岸・矢野

電話：06-6350-5705 FAX：06-6350-4472 E-mail：pr@cyosaka.com