

2017年6月15日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

ネイチャー オブ ハワイ エクスペリエンス
～Nature of HAWAII Experience～を開催

ラヴァロック
LAVAROCKでは溶岩石で焼き上げるハワイアングリルコンボや、
バーナインティーン
BAR19ハワイプロモーション マイ・タイ
Mai-Taiカクテルなど

2017年7月1日（土）～ 2017年8月31日（木）

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、支配人 木村 規子）では、
2017年7月1日（土）～2017年8月31日（木）まで、「Nature of HAWAII Experience」をテーマに、ハワ
イの雰囲気をホテルで楽しんで頂くためのメニューをレストランでご提供いたします。「Dining & Bar LAVAROCK」
ではハワイを体感していただけるホテルオリジナルメニューや、BAR19では素敵な夜景とともにトロピカルカク
テルの女王と呼ばれる「Mai-Tai」を、ココナッツやマンゴーのフレーバーアレンジでお楽しみいただけます。コート
ヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーションの洗練されたダイニングとバーで、夏の楽しいひとときをお過ごし
ください。



Dining & Bar LAVAROCK

ダイニング&バー ラヴァロック (ロビー 階、3階)

ご予約・お問い合わせ 06-6350-5701 (代表)

ダイニング バー ラヴァロック

「Dining & Bar LAVAROCK」では、本場さながらのハワイアン キュイジーヌをお届けいたします。溶岩石（ラヴァロック）でじっくりとジューシーに焼き上げた多彩なハワイアン グリルをこの機会にぜひお楽しみください。

＊ HAWAIIAN GRILL FESTIVAL



ハワイアン グリルコンボ

溶岩石で焼き、肉の旨みを存分に引き出したりブローズをはじめ、ベビーバックリブや大山どり、さらにガーリックシュリンプなど味わい豊かなハワイをテーマにしたグリル料理をお楽しみ下さい。

期間：2017年7月1日（土）～ 8月31日（木）

時間：11:00～22:00

内容：ハワイアングリルコンボ	6,000 円
ガーリックシュリンプ& ハワイアンライスプレート	2,900 円
サーモンと椰子の芽のロミロミ タロイモチチップとアボカドチッ プを添えて	2,500 円
カルーアポークタコス	1,500 円

＊ HAWAIIAN BLUE CHEESE BURGER



常夏の島をイメージしたフレッシュな食材が濃厚なハーモニーを奏でるハワイアン・ハンバーガー。ハワイのローカルバーガーショップで人気のバーガーを再現しました。香ばしさあふれるグリルオニオンと、ほど良い甘みと酸味が楽しめるグリルパイナップルに、味わい深くコクのあるブルーチーズを添えました。お口の中にハワイが広がる逸品です。

期間：2017年7月1日（土）～ 8月31日（木）

時間：11:00～22:00

内容：ハワイアン ブルーチーズバーガー
料金：1,950 円

※ スマート ギャザリング ～ ハワイ ～
SMART GATHERING ～ HAWAII ～

ダイニング&バー ラヴァロックを代表するシーズンシェアプレート「SMART GATHERING」。オードブルからデザートに至るまで、椰子の芽やマウイオニオンなどハワイアンイメージあふれる食材を贅沢に盛り込んだ、ハワイの雰囲気とともに友達とシェアしてお召しあがりください。

期間：2017年7月1日（土）～ 8月31日（木）

時間：17:00～22:00

料金：1名様 3,500 円（4名様よりご利用いただけます）

内容：【オードブル盛り合わせ】

サーモンと椰子の芽のロミロミ
マウイオニオンとトウモロコシのキッシュ
カルーアポークと彩々野菜の生春巻き
スライダーバーガー ロコモコ&スパム

【スープ】

タロイモの冷製スープ ココナッツのフォーム

【ピザ】

ポーチェギソーセージとパプリカのサクサクパイピザ
リリコイフレーバー

【魚料理】

マヒマヒのアーモンドフリット
スパイシーアサイーヨーグルトディップ

【肉料理】

アンガスハンギングテンダーのグリル
キラウェアファイヤーBBQ ソース
＜または＞
ガーリックシュリンプとパイナップルライス

【デザート】

ポップオーダーとバニラアイス ハウピアソースで



ジェイソン カネコア スマート ギャザリング
Jayson Kanekoa 来館記念 Smart Gathering

期間：2017年8月7日（月）～ 8月31日（木）

時間：17:00～22:00

料金：1名様 4,000 円（4名様よりご利用いただけます）

内容：ハワイ島「ワイコロアマリオット リゾート&スパ」エグゼクティブシェフ ^{ジェイソン} Jayson ^{カネコア} Kanekoa氏が8月7日1夜限りでシェフ自らお料理をご提供致します。さらに、8月7日から8月31日までカネコアシェフのオリジナルオードブルを加えたジェイソン カネコア 来館記念 スマートギャザリングをお楽しみいただけます。

ワイコロア ビーチ マリオット リゾート&スパ エグゼクティブシェフ Jayson Kanekoa ジェイソン カネコア

ハワイ島クワイハエレ出身。カピオラニ・コミュニティカレッジ料理学校で学び、同ホテルへ。地元の農場や食材業者と積極的に交流し、フレッシュなローカル食材を活かした料理を追求している。アロハウィークフェスティバル ポケ大会グランドチャンピオン2回、サムチョイ ポケコンテスト グランドチャンピオン。

BAR19

バー ナインティーン (19階)

ご予約・お問い合わせ 06-6350-5701 (代表)

＊ ハワイアン プロモーション マイ タイ カクテル
HAWAIIAN PROMOTION ～Mai-Tai COCKTAIL～

ホワイトラムをベースにオレンジやライムの香りが楽しめる、トロピカルカクテルの女王と呼ばれる^{マイタイ}Mai-Tai。バカルディのラム酒をベースにパッションフルーツ、ココナッツ、マンゴーなど3種のフレーバーで華やかなオリジナルアレンジを施しました。



期間：2017年7月1日(土)～8月31日(木)

時間：17:00～24:00 (日曜・祝日は23:00まで)

バー ナインティーン
場所：BAR19(19階)

内容：ココナッツ マイタイ 1,100円
爽やかなココナッツ風味とパイナップルジュースの絶妙なバランスをお楽しみいただけます。
パッション マイタイ 1,300円
南国の香りを醸し出すパッションフルーツに、アクセントとしてレモンを加えました。
マンゴー マイタイ 1,500円
マンゴーの風味を引き出すため、ラム酒の割合を増やし、パイナップルジュースとレモンで味を調えました。

＊ 補足資料

後援：ハワイ州観光局

本プロモーションはハワイ州観光局の後援を受けて開催いたします。

ハワイ州観光局 ウェブサイト www.gohawaii.jp



協賛：ハワイアン航空

ハワイで最大かつ一番歴史の古いハワイアン航空は、羽田、成田、関空、新千歳からホノルルへ直行便を運航している他、羽田から唯一ハワイ島への直行便も運航しています。また、ハワイの島間も毎日170便以上運航。ホノルル・コナ経由で他の島への移動も、ハワイアン航空ならとても便利です。乗ったときからハワイがはじまるアロハスピリット溢れるおもてなしでハワイまでのご旅行をお楽しみください。



共催：ワイコロア ビーチ マリOTT リゾート&スパ

豊かな大地と海の素晴らしい景色に恵まれたハワイ島のワイコロアビーチマリOTTリゾート&スパは、コナ空港より最も近いコハラコーストのビーチフロントに位置し、ハワイならではのサービスをお客様をお迎えします。伝統的な調理法で仕上げるカルアポークのデモンストレーションやショー「サンセット・ルアウ」を開催する屋外レストランを備え、ご家族でのバケーションやハネムーンにビジネスに幅広くお楽しみいただけます。2017年7月に一部リニューアルオープンします。



ワイコロア ビーチ マリOTT リゾート&スパ

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

新大阪駅から徒歩約1分の位置にある「コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション」は、関西におけるビジネスと観光の拠点として圧倒的な好ロケーションを誇ります。市街地中心部や人気の観光名所など大阪市内各所への短時間での移動はもちろん、京都・神戸へも電車で約30分以内でのアクセスが可能です。新幹線中央改札口を出てモダンな駅ビル内を経由し、ホテルエントランスまでの経路はすべて階層差のない通路で、どなたにも快適に移動していただくことができます。



コートヤード・バイ・マリオット
新大阪ステーション

【マリオット・インターナショナルについて】

マリオット・インターナショナルは、米国メリーランド州ベセスダに本社をおき、110か国以上に6,000以上のホテルを擁する世界最大のホテル企業です。マリオットは、次の30のブランド名で、ホテルの運営、フランチャイズ、パッケージ・オーナーシップ・リゾートのライセンスを行っています：「ブルガリ (Bulgari®)」、「ザ・リッツ・カールトンおよびリッツ・カールトン・リザーブ (The Ritz-Carlton® and Ritz-Carlton Reserve®)」、「セントレジス (St. Regis®)」、「Wホテル (W®)」、「エディション・ホテル (EDITION®)」、「JWマリオット (JW Marriott®)」、「ラグジュアリーコレクション (The Luxury Collection®)」、「マリオット・ホテル (Marriott Hotels®)」、「ウェスティンホテル (Westin®)」、「ルメリディアン (Le Méridien®)」、「ルネッサンス・ホテル (Renaissance® Hotels)」、「シェラトン (Sheraton®)」、「デルタ・ホテル (Delta)」、「マリオット・エグゼクティブ・アパートメント (Marriott Executive Apartments®)」、「マリオット・パッケージ・クラブ (Marriott Vacation Club®)」、「オートグラフコレクション (Autograph Collection®)」、「トリビュートポートフォリオ (Tribute Portfolio™)」、「デザインホテル (Design Hotels™)」、「ゲイロード・ホテル (Gaylord Hotels®)」、「コートヤード・バイ・マリオット (Courtyard Hotels®)」、「フォーポイント (Four Points®)」、「スプリング・スイート (SpringHill Suites®)」、「フェアフィールド・イン&スイート (Fairfield Inn & Suites®)」、「レジデンス・イン (Residence Inn®)」、「タウンプレイス・スイート (TownePlace Suites®)」、「ACホテル (AC Hotels®)」、「アロフトホテル (Aloft Hotels®)」、「エレメント (Element®)」、「モクシー・ホテル (Moxy Hotels®)」、「プロテア・ホテル (Protea Hotels by Marriott®)」。また、同社は多くの受賞歴を誇るロイヤリティ・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を含む)」と「スターウッドプリファードゲスト」を運営しています。詳しい情報、予約は www.marriott.co.jp を、最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com およびツイッター (@MarriottIntl) をご覧下さい。

※すべての料金には、別途サービス料(10%)、消費税を加算させていただきます。※記載のメニュー内容は、予告なく変更になる場合がございます。※写真は全てイメージです。

【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 マーケティング部 担当：北口・高田
〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原 1-2-70
Tel: 06-6350-5705 / Fax: 06-6305-4472 / E-mail: pr@cyosaka.com