

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション
” エクスプロー カンサイ
“Explore KANSAI”
神戸牛、京都産京の都もち豚、大阪産の「たこシヤン」など

関西 2 府 4 県のローカル食材の魅力を再発見

2018年6月1日(金)～2018年9月30日(日)



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)は、2018年6月1日(金)～9月30日(日)の期間中“Explore KANSAI”(=地元関西の魅力を探求)をテーマに、ホテル内の各レストラン&バーにて関西のローカルな食文化にフィーチャーした、夏のレストランプロモーションを開催いたします。

「鉄板焼き^{いっかいちよう}一花一葉」では神戸牛のサーロインステーキのディナーコース“睡蓮”^{ダイニング バー ラヴァロック}(写真左)を、「Dining & Bar LAVAROCK」ではローカル食材を溶岩石でグリルしたコンボディナー、「Bar19」では大阪のスパークリングワイン「たこシヤン」や「ひやしあめ」^{バーナインティーン}をフリーフローに取り入れたユニークなイブニングハイティー(写真右)など、多彩に提供いたします。

関西各府県へのアクセスが便利なコートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーションにて、地元ご出身の方は親しまれた味の中に新たな発見を、観光で大阪を訪れた方には、定番料理だけでなく関西の食の魅力や食材の豊かさを感じていただけるようなメニューを存分にお楽しみください。

鉄板焼き 一花一葉

てっばんやき いっかいちよう (19 階)

ご予約・お問い合わせ 06-6350-5701 (代表)

サマ - セレクション すいれん
* Summer Selection 睡蓮

今回「鉄板焼き一花一葉」では、1200年の歴史をもつ美味な但馬牛とその優れた血統を受け継いだ神戸牛を品質、味にこだわって厳選し、ご提供いたします。シェフが目の前で丁寧に焼き上げたサーロインステーキを、まずはこだわりの4種類の塩で、お好みでニンニク醤油やゴマ酢でお楽しみください。

その他にも、大阪名物串カツをイメージして鉄板の上で焼き上げる肉厚な鰹カツや、粉を一切使わずにトロっとした食感が新しい、神戸牛筋入りのお好み焼きなど、関西の味覚を存分にお召し上がりいただけます。



期間:2018年6月1日(金)~9月30日(日)

時間:17:00~22:00

場所:鉄板焼き 一花一葉

料金:18,000円

【メニュー】

- ・食前酒
- ・冷製前菜
- ・鰹と天使の海老 朝恋トマト カツレツ京柴漬けのタルタルソース(写真左下)
- ・彩りのサラダ
- ・季節の焼き野菜5種
- ・神戸牛サーロインステーキ (写真右)
- ・釜炊きご飯 吸い物 香の物又は、神戸牛筋入りミニお好み焼き
- ・シャーベット又は、アイス

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)

＊ サマー グリルド コンボ ディナー ゴーカンサイ
Summer Grilled Combo Dinner ~Go KANSAI~

「Dining & Bar LAVAROCK」では、関西のローカル食材を生かしたグリルドコンボディナーをお届けいたします。京都産の京の都もち豚と和歌山県産のスズキを溶岩石グリルの遠赤外線効果でじっくりと焼き上げ、当店のシグネチャーメニューであるCAB認定のアンガスビーフのハンギングテンダーと共に、サーフ&ターフスタイルで。今回のテーマである“Explore KANSAI”にちなんで、それぞれのソースにも奈良漬けや京都の西京味噌、和歌山県産の南高梅を使うなど、ローカル食材ならではの旨みをすみずみまでお楽しみいただけます。

期間:2018年6月1日(金)~9月30日(日)

時間:17:00~22:00

場所:Dining & Bar LAVAROCK

料金:5,800円

【メニュー】

- ・京の都もち豚ロースグリル オレンジ風味の西京味噌ソース
- ・和歌山県産スズキのグリル 南高梅のケッカソース
- ・CAB認定アンガスビーフハンギンググリル 奈良漬ソース
- ・淡路産たまねぎ、万願寺唐辛子、大阪産泉州なすのグリル
- ・マッシュポテト または フライドポテト



＊ スライダー カルテット
Slider Quartet

関西の魅力を可愛らしい一口サイズのスライダーバーガー4種類で表現いたしました。国産牛パティ、ローストビーフ、赤えびのグリル、フィッシュフライの4種類のバーガーに、それぞれのテイストに合う関西の食材を盛り込んだオリジナルのソースをたっぷりとかけて、個性豊かな味をお楽しみいただけます。

期間:2018年6月1日(金)~9月30日(日)

時間:11:00~22:00

場所:Dining & Bar LAVAROCK

料金:1,800円

(写真左より)

- ・国産牛100%パティ 神戸牛肉味噌ソース(兵庫)
- ・赤えびのグリル 京都の柴漬けのタルタルソース(京都)
- ・フィッシュフライ 和歌山県南高梅のソース(和歌山)
- ・アンガスビーフのローストビーフ 奈良漬ソース(奈良)
- ・グリルポテト 大阪ソース風味(大阪)



写真はイメージです。

サマーギャザリング
* Summer Gathering

関西の夏の味覚を散りばめた、グループで楽しめるギャザリングコースメニュー。前菜5種では、身が柔らかい旬の泉州タコを使用したゼリー、和歌山県の郷土料理「めはり寿司」、神戸庶民グルメの代表格「ぼっかけ(牛筋とこんにゃくを甘く煮込んだもの)」を使ったキッシュなど、関西のご当地食材をご堪能いただけます。

期間:2018年6月1日(金)～9月30日(日)

時間:17:00～22:00

場所:Dining & Bar LAVAROCK

料金:1名様 5,500円

(ご注文は2名様より承ります)

【メニュー】

(前菜5種)

- ・夏野菜と大阪産泉州タコのポンプ
- ・ちりめん山椒風味のロールめはり寿司
- ・神戸ぼっかけと九条ネギのキッシュ
- ・吉野葛を使ったトウモロコシの羊羹
- ・穴子のスライダーバーガー

(スープ)

- ・和風ガスパチョ With 奈良県名物の三輪ソーメン ジェノバ風(ピザ)

- ・大阪産泉州水茄子のお好みピザ

(メイン)

- ・京の都もち餅豚ロースと和歌山県産スズキのグリル

(デザート)

- ・和パフェ 蕨もちと宇治抹茶アイス



写真はイメージです。

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)

サマーイブニングハイティー
* Summer Evening High Tea

夕方から楽しむ大人のアフターヌーンティー“イブニングハイティー”も”Explore KANSAI”に合わせてユニークなお飲み物をご提供いたします。シャンパンのフリーフローに加え、大阪にワイナリーを構える「カタシモワイナリー」の「たこしゃん」を乾杯用にご提供。関西夏の味として親しまれ、生姜の香りが広がる大阪産(もん)*の「ひやしあめ」を、ソーダー割りにした和製ジンジャエールやウォッカを加えた和製モスコムールもぜひお試しください一杯。お料理も関西のローカル食材を楽しんでいただけるよう、素材の旨みが引き立つメニューをご用意しております。

期間:2018年6月1日(金)～9月30日(日)

時間:17:00～20:00

場所:BAR 19

料金:男性 5,500円 女性 4,900円

【お食事】

(1ST Plate)

- ・夏野菜と泉州タコのポンプ
- ・牛筋と九条ネギのキッシュ
- ・トウモロコシのムース

(2nd Plate)

- ・スズキのポワレ 南高梅風味の白ワインソース

(メインプレート)

- ・スライダーバーガー または

京みやこ餅豚のグリル 西京味噌のソース

(デザート)

- ・和パフェ 蕨もちと抹茶アイス

【お飲み物(フリーフロー)】



写真は2名様分です。

- ・大阪産「カタシモワイナリー」の「たごシャン」
- ・大阪産「ひやしあめ」和製ジンジャエール
- ・大阪産「ひやしあめ」和製モスコミュール
- ・ヴーヴ・クリコ イエローラベル
- ・赤/白ワイン など

＊ シーズナル フルーツ カクテル
Seasonal Fruits Cocktails

旬のフルーツの甘みが際立つ夏季限定カクテル。
月替わりで変更するフルーツは全て大阪産(もん)*を使用し、モヒート、コスモポリタン、マティーニなどのスタンダードカクテルをお楽しみいただけます。フルーツ本来の甘みと夏らしいフレッシュな香りが味わえる一杯をぜひお試しください。

期間:2018年6月1日(金)～8月31日(金)
時間:17:00～24:00
場所:BAR 19
料金:1,600円



■6月 いちじくのマティーニ(写真中央)

いちじく産地である大阪府羽曳野市菅田地区のいちじくは大きく甘い完熟栽培が特徴。その代表的品種である「榊井ドーフィン」を使った甘さとしとろみが濃厚なジンの風味と相性抜群。

■7月:桃のモヒート(写真右)

大阪府岸和田市尾生町で栽培されるマルヤファーム「包近(かねちか)の桃」は、ギネスブックで糖度世界一の記録をもち、爽やかさの中に桃の甘さとコクが際立つ一杯。

■8月:デラウェアのマティーニ(写真左)

ぶどう産地である大阪府羽曳野市駒ヶ谷地区で栽培された駒ヶ谷ぶどう工房の「デラウェア」を使ったマティーニは、ほのかに濃紅色で上品な芳香がある味わい。

***大阪産(おおさかもん)**

大阪には、農空間、森林、大阪湾などの恵まれた自然があります。そこから、さまざまな野菜や果物などの農産物、肉や卵などの畜産物、木材や炭などの林産物、大阪湾で水揚げされた水産物など、豊かで多様な食材等が提供されています。大阪府では、こうした大阪の農林水産物とその加工品を「大阪産(もん)」として一体的にPRしています。

コートヤード・バイ・マリオットについて

リフレッシュの空間を提供する「コートヤード・バイ・マリオット」はオンライン接続環境を整え、お客様自身が滞在のスタイルを自ら選んでコントロールできるようなサービスを提供しています。マリオット・インターナショナルの他のどのブランドよりも多い40か国、1,000以上の都市に展開しています。

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、現在124の国と地域に、30のブランド、6,100軒以上のホテルを擁する企業です。ホテルの運営、フランチャイズ事業、パッケージ・オーナーシップ・リゾートのライセンス事業を全世界で展開しています。また、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®」の運営を行っております。詳しい情報、予約は www.marriott.com を、最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com をご覧ください。

フェイスブック: @marriottinternational

ツイッターおよびインスタグラム: @MarriottIntl

【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: 中嶋・矢野
〒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