

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

コートヤード クリスマス  
“Courtyard Xmas 2018”

地元関西の食材を味わう鉄板焼きディナーや、  
Bar で楽しむハイティー付宿泊プランで思い出に残るホリデーシーズンを。

期間：2018年12月21日（金）～2018年12月25日（火）



Xmas Dinner Course “樅”

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12月21日（金）～2018年12月25日（火）まで、ホテル全館で、“Courtyard Xmas 2018”を開催いたします。

期間中ホテルでは、エントランスを彩る高さ3mのクリスマスツリーをはじめとした心はずむ華やかなクリスマスデコレーションが皆様をお迎えいたします。レストランでは、クリスマスカラーを取り入れた色鮮やかなコースや関西の食材を贅沢にアレンジしたシェフこだわりの鉄板焼きコースをホリデーシーズンの特別メニューとして提供。その他にも、大切な人と過ごすひと時をシャンパンゴールドの泡が彩る宿泊プラン「Xmas Champagne Night」を販売いたします。

コートヤードがお届けするリフレッシュな食事やご滞在で、素敵なクリスマスをお過ごしください。

## Xmas Dinner Course “Noel”

ホテルロビー階の「Dining & Bar LAVAROCK」では、鴨肉のローストに添えたピーズのレッド、下仁田ネギとポワローのホワイト、鮮やかなグリーンソースを添えた鱈と帆立のムニエルなど、クリスマスカラーを取り入れた心華やぐディナーコースをお届けいたします。メインは、香り豊かなペリグーソースでいただくオレガノビーフの牛フィレ肉を。一面ガラス張りの店内からクリスマスに心躍らせる街を眺めながら、オープンキッチンから運ばれる色鮮やかなグリルディナーをお楽しみください。



Xmas Dinner Course イメージ



Dining & Bar LAVAROCK イメージ

### Menu

フォアグラスライダーバーガー  
鴨胸肉のローストと赤い野菜のサラダ  
ーはちみつとくるみのドレッシング  
下仁田ネギとポワローのポタージュスープ  
生ハムをまとった鱈と帆立のムニエル  
牛フィレ肉のグリルペリグーソース  
ードフィノワーズと小さな野菜を添えて  
クリスマスデザート

期間：2018年12月21日（金）

～2018年12月25日（火）

時間：17：00～22：00

料金：10,000円（消費税・サービス料込み）

Xmas Dinner Course “<sup>モミ</sup>樅”

オールカウンター席が大人の空間を演出する「鉄板焼き 一花一葉」では、関西の美食の粋を集めた贅沢なディナーコースをお届けいたします。季節の魚の蕪蒸しは、和歌山県南紀白浜から直送で仕入れた魚をカルタファタで包み、クリスマスの贈り物見立てで。シェフが目の前で手際よく焼き上げる、上質な肉質の京都肉や、ツメの先からミソまで楽しめる活オマール海老、フォアグラ入りの和風オムライスなど、多彩なお料理をお召し上がりください。デザートは特別にご用意した焼菓子やムースなどのスイーツを、プチブッフエスタイルでお楽しみいただけます。

## Menu

冷製前菜

～食前のお楽しみ～

白浜より季節の魚 蕪蒸し

～カルタファタ包み 銀鮓～

活けオマール海老

～キャビア 香草タルタルソース～

彩りサラダ

～淡路島産玉葱の和風ドレッシング～

季節の焼き野菜5種

～肉味ソース 添え～

京都産黒毛和牛サーロインステーキ (80g)

～静岡産本山葵と青森産大蒜 季節野菜のマリネ4種の塩～

フォアグラ入り和風オムライス

汁椀 香の物

プチデザートブッフェ



鉄板焼き 一花一葉 イメージ

期間：2018年12月21日（金）～2018年12月25日（火）

時間：17：00～22：00

料金：18,000円

クリスマス シャンパン ナイト  
宿泊プラン“Xmas Champagne Night”

ご予約・お問い合わせ 06-6350-5703



Xmas High Tea イメージ

本プランは、シャンパンをはじめとしたフリーフロースタイルで提供する多彩なドリンクと、ティースタンドに並ぶ華やかなお料理が好評の、「Bar19」のハイティーとご宿泊がセットになったプランです。大阪の夜景が映えるホテル最上階のバーできらめく時間をお過ごしいただいた後は、ハイフロアのスタイリッシュでモダンな客室でおくつろぎください。翌朝には、光差し込むダイニングで心地よい朝食を。レイトチェックアウト特典で、午後までゆったりとお過ごしいただけます。

期間：2018年12月21日（金）～2018年12月25日（火）

料金：1名様 16,750円～

内容：・コートヤード・ハイフロア（10階以上）でのご宿泊

・Bar19でのクリスマスハイティー\*

\*お食事とシャンパン「ヴーヴ・クリコイエローラベル」「ロゼ」やオリジナルカクテル、オーガニックティーなど約20種類をフリーフローでお楽しみいただけます。乾杯用にヴィンテージシャンパンをグラスでご用意いたします。

・Dining & Bar LAVAROCKでの朝食

・レイトチェックアウト（14時）



コートヤード・ハイフロア キング

### 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](http://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](http://members.marriott.com) をご覧ください。

### 【報道関係者様からのお問合せ先】

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：矢野

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

Courtyard by Marriott Shin-Osaka Station