

2020年11月26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

日本が誇る全国の美味しい食材を探求する料理の旅

アラウンド ジャパン

Around Japan vol.6

ディスカバー ナガサキ

- Discover Nagasaki -

2020年12月1日（火）～2021年2月28日（日）



※イメージ



※平戸市・平戸瀬戸市場



※雲仙市・農家訪問

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、ホテル最上階レストラン「鉄板焼き 一花一葉」にて、日本各地の美味しい食材や銘酒を3ヶ月毎に紹介する“Around Japan（アラウンド ジャパン）”のシリーズ第六弾として、2020年12月1日（火）より“Discover Nagasaki”を開催いたします。

今回は、五島列島・壱岐・対馬を始め多くの離島を有し西洋の貿易口として異国情緒あふれ独自の食文化が育まれた“長崎県”にスポットをあて、一花一葉のシェフ辻 義晴が現地の生産者と直接話し、味わい、触れてるなかでインスピレーションを得た料理をコース仕立てで提供いたします。長崎県から直送される「うちわえび」や「あかむつ」、内閣総理大臣賞の受賞歴をもつ“長崎和牛”の中から大阪ではあまりお目にかかることがない希少な牛肉「出島ばらいろ」など、長崎県の美味を余すことなくご堪能ください。

ホテル最上階、落ち着いた大人の雰囲気の一花一葉で、煌びやかな光に彩られる冬の長崎に思いをはせながら、特別なひとときをお過ごしください。

Around Japan vol.6 -Discover Nagasaki- 概要



イメージ

シェフが厳選した長崎県の山海の幸をちりばめたディナーコースです。長崎県の郷土料理「はとし」や島原の伝統料理「いぎりす」などを取り入れた五品を卓袱料理に見立てた前菜にはじまり、メインには、長崎県の8戸の生産者で丹精込めて育てられた、さっぱりとした口溶けの中にしっかりと味わえる肉本来の旨味が愉しめる長崎和牛「出島ばらいろ」をお召し上がりください。その他にも、「生からすみ」や「雲仙あかね豚」、「五島地鶏しまさざなみ」など長崎県が誇る滋味豊かな食材を取り入れた料理をお楽しみください。

期間／2020年12月1日(火)～2021年2月28日(日)

※除外日：クリスマス期間12月18日(金)～12月26日(土)

及び年末年始12月31日(木)～1月3日(日)

時間／ディナー 17:00～21:00 (ラストオーダー)

料金／雲仙つつじコース 15,000円 (消費税・サービス料別)

【メニュー】

●食前の一品

長崎県産 天白どんこ椎茸と貝 生からすみ添え (＊)

●一花一葉オリジナル卓袱料理 (＊)

- ・大村湾産 まなまこと赤大根のみぞれ和え
- ・五島地鶏しまさざなみ 平戸産 生姜味噌かけ
- ・fiore モッツアレラチーズのカプレーゼ
- ・島原郷土料理 いぎりす
- ・一花一葉オリジナル ハトシ

●長崎県で水揚げされた海の幸 うちわ海老とあかむつの蒸し焼き 焼きトマト、かんざらし、島原海苔のソース (＊)

●彩りサラダ オリジナル和風ドレッシング

●季節の焼き野菜5種～肉味噌ソース添え～

●長崎和牛「出島ばらいろ」サーロインステーキ (80g) (＊) -本山葵、大蒜、4種の塩-

●長崎県雲仙市ブランド認定「雲仙あかね豚」の豚角煮まんじゅう 又は角煮めし もしくは、特製釜飯 平戸産 ヤリイカー一夜干しの ガーリックライス

●椀物、香の物

●水菓子

●コーヒーまたは紅茶

※ (＊) は長崎県産食材を取り入れたメニューです。

※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。



一花一葉オリジナル卓袱料理イメージ



長崎県で水揚げされた海の幸 うちわ海老とあかむつの蒸し焼き
焼きトマト、かんざらし、島原海苔のソース

Around Japan vol.6 -Discover Nagasaki- Beverage Selection

かつては交易の中心として栄え、江戸時代の鎖国時には西洋文化への日本唯一の玄関先となるなど、異国文化との交流があった長崎県。多彩な食文化からさまざまなお酒も生まれ、国内外に愛される銘酒も数多くあります。世界が認めた日本酒「六十餘州純米吟醸 山田錦」など至福の一杯をお料理とともに堪能ください。



期間／2020年12月1日(火)～2021年2月28日(日)

時間／ディナー 17:00～21:00

料金／¥850より(消費税・サービス料別)

◆焼酎「かびたん10年原酒」 販売価格 グラス¥1,000

麦を100%使用し、蔵独自の手法で発酵後、昔ながらの常圧蒸留でうまみをじっくりと引き出した最上級の“かびたん10年原酒”。樽で10年貯蔵されている間に熟成を重ね濃厚でありながら丸味の増した凝縮感のある麦焼酎です。熟成酒が生み出すキャラメル香と樽の香りが一体となりストレートでもいける程のまろやかさを味わえます。おすすめ料理/一花一葉オリジナル卓袱料理

◆日本酒「六十餘州 純米吟醸 山田錦」 販売価格 1合160ml¥1,500 2合320ml¥3,000

THE JOY OF SAKE主催の全米日本酒飲評会で2年連続金賞受賞した世界でも認められた“六十餘州 純米吟醸 山田錦”。梨を思わせる華やいだ香りの奥に柔らかな米の甘味を感じます。コクがあるのに飲みやすく、綺麗な旨味がまろやかに広がる日本酒です。

おすすめ料理/長崎県で水揚げされた海の幸 うちわ海老とあかむつの蒸し焼き -焼きトマト、かんざらし、島原海苔のソース-

◆赤ワイン「マスカット・ベリーA リザーブ 2018」 販売価格グラス¥2,000 ボトル¥10,000

長崎県唯一。そして日本最西端のワイナリー“五島ワイナリー”から生産されたワイン。優しい果実系のアロマにトーストやバニラ、少量のココナッツフレーバーが加わり、穏やかなタンニンとペッパーなどのスパイスの風味がバランス良く口の中に広がります。

おすすめ料理/長崎和牛「出島ばらいろ」サーロインステーキ

◆地サイダー「温泉レモネード(雲仙レモネード)」 販売価格 ¥850

温泉レモネードと書いて雲仙を掛け合わせてうんぜんレモネード。明治から昭和初期に外国人避暑地 雲仙で愛飲されたレモネードの復刻版。地元で湧き上がる天然水と上質な砂糖、地元島原半島で取れるレモン果汁などを加え、飲みやすくさっぱりとした味わいの微炭酸レモネードです。

◆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 TEL.06-6350-5701



鉄板焼 一花一葉

【新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて】

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーションでは、すべてのお客様の健康と安全を最優先に「三密回避」「徹底した衛生管理」「従業員の健康管理」に取り組む当社ガイドラインを遵守し、ホテル運営を行っております。

- ・チェックイン時、フロントカウンター以外のスペース活用などによる混雑緩和
- ・レストラン入店人数制限やテーブル間隔を広げた混雑緩和
- ・ご予約時やご来館時の検温、健康チェックシートのご記入 など

詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。 <https://www.cynosaka.com/>

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