

2021年2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.7

ディスカバー シマネ

- Discover Shimane -

2021年3月1日（月）～5月31日（月）



※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）”のシリーズ第七弾として、2021年3月1日（月）～5月31日（月）までの期間“Discover Shimane”を開催いたします。

今回は、縁結びの神様で知られる出雲大社を有する島根県にちなみ、「食の縁結び」をテーマに、島根県が誇る地味豊かな山海の幸と季節の食材を合わせた料理をコース仕立てで提供いたします。産地から直送される「穴子」や「さざえ」をはじめ、奥出雲地方で育てられた「奥出雲和牛」など、高品質ながらも市場に並ぶことが少ない希少な食材を、シェフが創意溢れる料理にアレンジ。ホテル最上階のプライベート空間にふさわしい洗練されたプレゼンテーションでお届けいたします。ホテルバーテンダーがお料理に合わせてセレクトした地酒やワインとともに島根県の美味をご堪能ください。

コロナ禍でなかなか旅行に行けない今年の春は、新大阪と島根を繋ぐ「縁」を感じる料理やお飲み物で、穏やかな山陰の春を感じるひとときをお過ごしください。

Around Japan vol.7 –Discover Shimane- 概要

豊かな風土が育んだ島根県の美味しい食材を存分に愉しめるディナーコースです。島根県では「ワニ」と呼ばれている「サメ」は、港から離れた山間部でも刺身として食することができたことから地元で親しまれた郷土食です。コースでは、シンプルに焼きあげたワニを、特産のやまと芋と重ね、桜の葉で合わせた春らしい一品をお召し上がりいただける他、島根県で水揚げされた「さざえ」と「穴子」や、やわらかな食感で、肉の旨味が凝縮されたコクのある「奥出雲和牛」など、島根県の奥深い魅力を味わえる品々を揃えました。



出雲コースイメージ

期間／2021年3月1日（月）～5月31日（月）

時間／ディナー 17：00 ～ 21：00（L.O.）

料金／出雲コース 1名様18,150円（消費税込・サービス料別）

【メニュー】

●シェフおすすめの島根県産の素材で愉しむ 冷製前菜（＊）

●温前菜

ワニと島根県産 やまと芋のさくら仕立て（＊）
-カラフル霰、うすい豆グリーンソース-

●海の幸・野の幸（＊）

島根県で水揚げされた海の幸 穴子とサザエの竹皮焼き
-島根県産 筍、青物野菜-

●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～

●島根県産 奥出雲和牛 サーロイン（80g）（＊）

-本山葵、大蒜、4種の塩-

●奥出雲 仁多米を愉しむ（＊）

炊き立て釜飯とウナギの玉子巻 又は
特製ガーリックライス

●椀物 宍道湖産 しじみ汁

●香の物

●水菓子

●コーヒーまたは紅茶

※（＊）は島根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。



シェフおすすめの島根県産の素材で愉しむ 冷製前菜



ワニと島根県産 やまと芋のさくら仕立て
-カラフル霰、うすい豆グリーンソース-



島根県で水揚げされた海の幸 穴子とサザエの竹皮焼き
-島根県産 筍、青物野菜-

Around Japan vol.7 -Discover Shimane- Beverage Selection

島根県出雲地方は日本酒造りが盛んな土地で、その歴史は古く日本書紀にも記されています。人と人、食と人などの良き縁を結ぶ出雲の地酒として、米の持つ特徴を生かした「出雲富士」をはじめ^{ひいがわ}斐伊川の清流と雲南の澄んだ空気が育んだ「奥出雲ワイン」など、島根県の大地が育んだ銘酒の数々をお料理とのマリアージュをお愉しみください。



※イメージ

期間／2021年3月1日（月）～5月31日（月）

時間／ディナー 17：00 ～ 21：00（L.O.）

料金／¥935より（消費税込・サービス料別）

◆クラフトビール「ビアへるん ヴァイツェン」 販売価格 ¥1,540

文豪 小泉八雲が愛した松江の地ビール「ビアへるん」。クリーミーな泡立ちと優しい苦み、バナナのようにフルーティーな香りを持つビールです。ジャパンクラフトビアセレクション2011ではダイヤモンド賞（最高賞）、インターナショナルビアコンペティションでも金賞を受賞した誰もが認めたクラフトビールです。

おすすめ料理/シェフおすすめの島根県産の素材で愉しむ冷製前菜

◆日本酒「出雲富士 純米吟醸 山田錦 50 赤ラベル」 販売価格 1合 160ml¥1,650 2合 320ml¥3,300

柔らかで飲みやすさの中にふわりと広がる心地良い吟醸香。上品な米の旨味ときれいな酸が全体にゆっくりと広がる穏やかな味わいです。

おすすめ料理/ワニと島根県産 やまと芋のさくら仕立て -カラフル霰、うすい豆グリーンソース

◆白ワイン 奥出雲ワイナリー「シャルドネ アンウッドディッド」 販売価格グラス¥2,200 ボトル¥11,000

樽を使わずにステンレスタンクで丹念に発酵。樽熟成のシャルドネとは異なる、クリアで若々しい印象の辛口白ワインです。青リンゴや洋梨の華やかな香りとバランス良く溶け込んだ軽快な酸味が心地よい余韻をもたらします。

おすすめ料理/島根県産 水揚げされた海の幸 穴子とサザエの竹皮焼き-島根県産 筍・青物野菜-

◆赤ワイン 奥出雲ワイナリー「メルロ」 販売価格グラス¥2,310 ボトル¥11,550

自社園と契約栽培園で収穫されたメルロを丹念に醸し、9ヶ月間の樽熟成。スマレの花やベリーの果実香が心地良く感じられ、穏やかなタンニンと柔らかくふくらみのある味わいがバランス良く調和したミディアムボディのワインです。

おすすめ料理/島根県産 奥出雲和牛 サーロイン（80g）-本山葵、大蒜、4種の塩-

◆ご当地サイダー「桑の実サイダー」 販売価格 ¥935

島根県産の有機栽培の桑の実を使用したご当地サイダー。桑の実の甘酸っぱい香り、すっきり爽やかな飲み口です。

着色料・香料は一切加えてない、桑の実をそのまま味わっていただけます。

<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 URL. www.cyosaka.com

【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。

- ・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
- ・お席とお席の間に飛沫感染防止アクリルパネルの設置
- ・アルコール消毒の適宜設置
- ・レストランではお一人お一人にマスクケースの設置
- ・料理は大皿にまとめずお客様おひとりずつに提供
- ・大阪府「感染防止宣言ステッカー」登録済
- ・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 他

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

コートヤードは、出張を自身の充実感や仕事での成長の原動力であると考え、野心的かつ意欲的なゲストに打ってつけのホテルブランドです。コートヤードは、ゲストが旅行中に自身の情熱だけでなく仕事での情熱も追求できるチャンスを提供します。世界 55 以上の国と地域に 1,200 軒以上のホテルを展開するコートヤードは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy™（マリオット ボンヴォイ）に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。さらなる詳細や予約に関する情報は courtyard.marriott.com をご覧ください。また、Facebook や @CourtyardHotels にて Twitter、Instagram でも情報を発信しております。

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 広報担当：根岸・矢野
電話：06-6350-5705 FAX：06-6350-4472 E-mail：pr@cyosaka.com