

2021年3月18日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション
Bar19

彩り豊かな春の食材をシャンパンとともに味わう

イブニング ハイティール スプリング

“Evening High Tea -Spring-” を発売

2021年4月1日（木）～5月31日（月）



Evening High Tea-Spring-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、2021年4月1日（木）～5月31日（月）までの期間、ホテル最上階（19階）の「Bar19（バーナインティーン）」にて、麗らかな春を愉しむ“Evening High Tea-Spring-”を発売いたします。

季節毎に異なるテーマで、セイボリー（軽食）とシャンパンのフリーフローをお楽しみいただけるイブニングハイティール。今回は、「彩食健美」をテーマに、栄養価の高いとされる旬の食材をアレンジし、春らしい華やかなプレゼンテーションでお届け。目で楽しみ、食して嬉しいお料理の数々とシャンパンのマリアージュをご堪能ください。さらに期間中は、「飲むように食べる」をコンセプトにしたシーズナルカクテル2種をご用意。バーテンダーの遊び心光る一杯をお楽しみください。

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーションがお届けする、華やかなお食事やカクテルで春の訪れに心躍るひとときをお過ごしください。

Evening High Tea -Spring- 概要

優雅な味わいのシャンパン ヴーヴ・クリコとともに愉しむイブニングハイティー。セイボリー（軽食）には春が旬の食材をセレクトいたしました。鮮やかな赤海老に、糖の代謝を促すとされる甘夏、エディブルフラワーをあしらったサラダ仕立ての前菜をはじめ、高たんぱくで低カロリーな春を告げる魚「メバル」を皮目は香ばしく、身はふっくらと焼き上げ、風味豊かな青海苔のソースでお召し上がりいただく魚料理や、ヘルシーな仔羊をグリルしたメインなど、お酒と相性の良い料理が並びます。大阪の夜景とともに、シャンパングラスを傾けながら、色鮮やかな料理とのマリアージュに酔いしれるひとときをお過ごしください。

期間／2021年4月1日（木）～5月31日（月）

時間／17：00～20：00（L.O.）

料金／お一人様 8,000円（ドリンクフリーフロー120分制）

※消費税込・サービス料別

※前日17：00までの要予約

【お料理】

●前菜

- ・赤海老のソテー 甘夏のグリルと春野菜のサラダ
-アボカドディップ-
- ・サーモンとブロッコリーのキッシュ
- ・桜鯛のマリネと彩り野菜
- ・新玉葱のムース 小さな野菜添え

●魚料理

- メバルのソテー 長芋グリル
-丘ヒジキと芹のブレゼ 青海苔ソース-

●肉料理

- 仔羊肩ロースアメリカンハーブソルトマリネのグリル
-新ジャガイモのフリット マスタードソース-

●デザート

- ラズベリーとアメリカンチェリーのムース
-エディブルフラワーのジュレ-

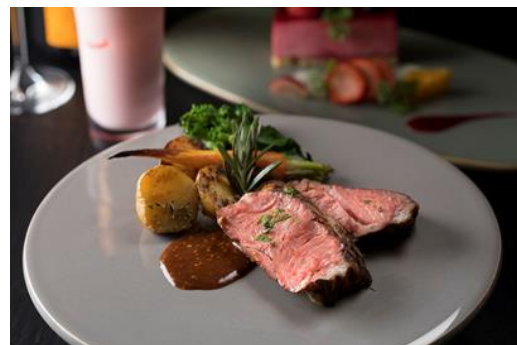
【お飲物（フリーフローで提供）】

ヴーヴ・クリコイエローラベル 赤・白ワイン オーガニック紅茶（10種類）

オリジナルカクテル5種類（カラマンシーフィズ、青リンゴクーラー、あおはる青春、マリーゴールド、スプリングラッシー）



イメージ



仔羊肩ロースアメリカンハーブソルトマリネのグリル

スプリング カクテル アペリティフ オア ディジェスティブ

Spring Cocktails- Aperitif or Digestif ?! 概要

バーテンダーオリジナルカクテルは、「飲むように食べるカクテル」をコンセプトに、和のテイストを取り入れた2種を提供いたします。“Spry Red”^{スプライ レッド}は、あたたかい和風トマトスープをイメージした、アミューズ（前菜）のように愉しめるカクテルです。“Splendid Cake”^{スプレンドィッド ケーキ}は、春らしい桜もちをイメージし、桜とあんこのリキュールに豆乳を加えてシェイク。デザート感覚でお召し上がりいただける一杯です。食前や食後の一杯にユニークなカクテルをお楽しみください。

期間／2021年4月1日（木）～5月31日（月）

時間／17：00～23：00

料金／各1,760円 ※消費税込・サービス料別

写真左) ^{スプレンドィッド ケーキ} Splendid Cake ～桜餅風～

写真右) ^{スプライ レッド} Spry Red ～和風トマトスープ仕立て～



イメージ

＜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 Bar19

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
 - ・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。 www.cyosaka.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