

2021年6月25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.8

ディスカバートクシマ



- Discover Tokushima -

2021年7月3日（土）～8月31日（火）



※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季節毎に紹介する“Around Japan”シリーズ第8弾、Discover Tokushimaを、2021年7月3日（土）～8月31日（火）の期間で開催いたします。

今回は、日本三大盆踊りのひとつとして称される徳島県の伝統芸能「阿波踊り」からシェフがインスピレーションを得た料理の数々をコース仕立てで提供いたします。渦潮で有名な鳴門海峡の激しい潮流のなかで育った身が引き締まり、歯ごたえのある「鳴門鯛」や、淡白で旨味のある肉厚な「鰹」をはじめ、生産者が丁寧に育て上げたブランド牛「阿波牛」など、徳島県が誇る地味豊かな山海の幸を、見る人を魅了する「美しい舞」を思わせる華やかな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料理に合わせてセレクトしたビールや地酒とともに徳島県の美味をご堪能ください。

思うように旅行に行けないコロナ禍でも、徳島県の夏の風物詩「阿波踊り」のパッションを感じる料理やお酒を味わいながら旅するようなひとときをお過ごしください。

Courtyard by Marriott Shin-Osaka Station

Around Japan vol.8 –Discover Tokushima- 概要

「阿波踊り」をテーマに、徳島県の豊かな自然に育まれた食材を随所に使用したディナーコースです。編み笠を被った女性に見立てた温前菜や、徳島県で水揚げされた海の幸「こち」や「鮑」を阿波踊りの男踊りとして有名な「網打ち＝漁師踊り」をイメージし、網の上で魚が踊る様を表現した一皿など、シェフの遊び心が光る品々が揃います。メインの阿波牛のサーロインは、グループ毎に独自の特徴を持たせた動きで踊る様子を、鳴門金時をはじめとしたユニークな徳島県フード5種類のコンディメントを合わせることで表現しました。軽快な囃子に乗って「ヤットサー」「ヤット、ヤット」の掛け声が聴こえてくるような料理の数々を心ゆくまで堪能ください。

期間／2021年7月3日（土）～8月31日（火）

時間／ランチ 11:00～14:00(L.O)

ディナー 17:00～21:00(L.O)

料金／1名様 18,150円（消費税込・サービス料別）

※7月1日（木）～11日（日）は、「まん延防止等重点措置」

により 20:00（CLOSE）までの営業となります。

※新型コロナウイルス感染拡大の状況により営業時間や内容が変更になる場合がございます。

【メニュー】

●徳島県産の素材で愉しむ冷製前菜 渦潮仕立て（＊）

●温前菜（＊）

徳島県産 鱧、いか、おくら、ヤングコーン
-ジュレ、ウニのムースを添えて-

●海の幸（＊）

徳島県で水揚げされた こち、鮑、車海老のソテー
-夏野菜添え、2種類のソース-

●阿波尾鶏と彩りサラダ-和風ドレッシング-（＊）

●焼野菜 -一花一葉特製 肉味噌添え-

●徳島県産「阿波牛」黒毛和牛 A4 サーロイン 80g、 本山葵、にんにく（＊） -五味とともに（なると金時、茶塩、紅豆腐、すだち、大蒜醤油）-

●特製釜飯-しらすのガーリックライス-

●椀物

●香の物

●水菓子

※（＊）は徳島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。



ディナーコースイメージ



温前菜 徳島県産 鱧、いか、おくら、ヤングコーン-ジュレ、ウニのムースを添えて-



海の幸 徳島県で水揚げされた こち、鮑、車海老のソテー-夏野菜添え、2種類のソース-



徳島県産「阿波牛」黒毛和牛 A4 サーロイン 80g、本山葵、にんにく-五味とともに（なると金時、茶塩、紅豆腐、すだち、大蒜醤油）-

Around Japan vol.8 -Discover Tokushima- ビバレージ セレクション Beverage Selection

料理とお愉しみいただくお飲み物には徳島県の銘酒の数々をセレクトしました。鳴門市において200年以上の歴史をもつ老舗蔵、本家松浦酒造場が醸す日本酒「鳴門鯛」をはじめ、地ビール「KAMIKATZ」や徳島名産のなると金時で仕込んだ焼酎などその土地の風土を感じていただける一杯と料理のマリアージュを存分に堪能ください。



Beverage Selection

期間／2021年7月3日（土）～8月31日（火）

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）

※7月1日（木）～11日（日）は、「まん延防止等重点措置」

により20：00（CLOSE）までの営業となります。

※新型コロナウイルス感染拡大の状況により営業時間や内容が変更になる場合がございます。

◆クラフトビール「KAMIKATZ MORNING SUMMER」 販売価格 ¥1,540

インターナショナルビアカップ2019金賞受賞。爽やかな朝の日差しをイメージしたクラフトビール。華やかな香りの4種のホップを使い、上勝町特産の柚香もたっぷりブレンド。後味スッキリで柑橘のピリッとした酸味とフルーティーさが特徴です。

おすすめ料理/徳島県産の素材で愉しむ冷製前菜 渦潮仕立て

◆クラフトビール「KAMIKATZ IPA」 販売価格 ¥1,540

乳酸菌発酵で作る全国的にも珍しい上勝町特産の「上勝晩茶」を使用。ニュージーランドとアメリカの4種類のホップを使ったアメリカンIPA。華やかな香りと心地良い苦みのバランスが愉しめます。

おすすめ料理/徳島県産の素材で愉しむ冷製前菜 渦潮仕立て

◆日本酒「鳴門鯛 大吟醸」 販売価格 1合 160ml¥1,650 2合 320ml¥3,300

酒造好適米 山田錦を48%まで丹念にみがきあげ、林檎を思わせるような甘く繊細な香りと、春の風のような爽やかで穏やかな味わいが特長。2017年「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」大吟醸部門で金賞受賞後、3年連続で同賞を受賞。

おすすめ料理/海の幸 徳島県で水揚げされた こち、鮑、車海老のソテー-夏野菜添え、2種類のソース-

◆本格芋焼酎 鳴門金時焼き芋焼酎 販売価格グラス¥1,100

徳島県の限られた地域でつくられる「なると金時」を焼き芋仕込みにすることで最大の特徴である焼き芋感の香ばしさと甘さを焼酎に再現。ほくほくとした食感までもイメージできる飲み味をご賞味ください。

◆ご当地サイダー「すだちサイダー」 販売価格 ¥935

四国山系と吉野川に囲まれた徳島県西部・美馬地方で、古くから水にこだわった酒造りを継承してきた司菊酒造。その阿波杜氏が、一から手がけた清らかな味わいのサイダーです。

<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 URL. www.cynosaka.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&バーでは、大阪府が推奨する「感染に強い飲食店に向けて」の取り組みを実施し、「感染対策が取られているお店」としての審査項目をクリアしております。

- ・お席とお席の間に飛沫感染防止アクリルパネルの設置
- ・「CO2 センサー」の設置
- ・マスク会食の呼びかけ
- ・アルコール消毒の適宜設置
- ・料理は大皿にまとめずお客様おひとりずつに提供
- ・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
- ・ご来館時の検温
- ・大阪府「感染防止宣言ステッカー」登録
- ・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.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する、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 1,250 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@cynosaka.com