

2021年6月28日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

ホテルの客室で樽生ビールを心ゆくまで味わう  
自分で注げる卓上ビアサーバー & ディナー付き

プライベート ビア ホール  
宿泊プラン「Private Beer Hall」を発売

2021年7月1日（木）～9月30日（木）



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7月1日（木）から9月30日（木）の期間、ホテルの客室でお客様自らが樽生ビールを注ぐ楽しさを体感できる「卓上ビアサーバー」付き宿泊プラン「Private Beer Hall」を発売いたします。

本プランでは、誰でも簡単にクリーミーな泡が作れ、お店のような美味しい樽生ビールが味わえるビアサーバーを客室にご用意。料理をいただきながら、時間を気にせず心ゆくまで冷たいビールをご堪能いただけます。料理は、ホテルのロビー階にあるレストラン「Dining & Bar LAVAROCK」より、ビールがすすむ前菜と、店名の由来にもなっている溶岩石（=LAVAROCK）の遠赤外線で焼き上げたアンガスビーフハンギングなどジューシーなグリル料理をテイクアウトボックスでお届けいたします。ゆとりある客室をプライベートなビアホールとして満喫するひとときをご体感ください。12時のチェックアウトで、翌朝もゆったりとお過ごしいただけます。

都会の喧騒を眼下に、夏の暑さを忘れるような寛ぎのプライベート空間で、自分好みに注いだ冷えた樽生ビールを喉越しで味わうリフレッシュな夜をご堪能ください。

## プライベート ビア ホール 宿泊プラン「Private Beer Hall」について

プライベートな空間で生ビールを存分にご堪能いただける、コロナ禍でも安心してビアホール気分を感じられる夏季限定宿泊プランです。暑さを忘れるような冷えた樽生ビールを自分好みに注いで、料理とともに夏の夜をご満喫ください。

### 【卓上ビアサーバーについて】

アサヒビールが提供する、自ら樽生ビールを注ぐ楽しさを体感できる「パーティーサーバー」をお部屋に設置。お部屋にしながら簡単なレバー操作でクリーミーな泡のついた本格的な樽生ビールの味わいをお楽しみいただけます。

### 【ディナーメニュー】

- ・ビールがすすむ洋風前菜ボックス  
メニュー例：チーズ、生ハム など
- ・ミートシェアグリルボックス  
メニュー例：アンガスビーフハンギング、京丹波高原豚ロース、大山鶏モモ肉、季節野菜のグリル など

※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。



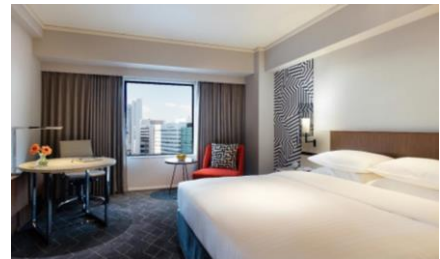
イメージ

### 宿泊プラン「Private Beer Hall」概要

期 間：2021年7月1日（木）～9月30日（木）

- 内 容：・コートヤードルームキングまたは  
コートヤードルームツイン（いずれも30㎡）
- ・アサヒ樽生ビール1.4リットル  
\*プラス1,800円で2.8リットルに変更可。
  - ・テイクアウトボックスディナー
  - ・レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」でのご朝食

料 金：1名様14,748円から（2名様1室ご利用時）



コートヤードルームキング

※1日5室限定。

※前日18時までの事前予約制となります。

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。別途、大阪宿泊税を申し受けます。

※料金は客室タイプ、ご利用日により異なります。詳しくはホテルまでお問い合わせください。

<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 宿泊予約係

ご予約・お問い合わせ TEL.06-6350-5701 URL. [www.cynosaka.com](http://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」としてのチェック項目をクリアいたしております。

#### 【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・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

#### 【レストラン・バーの取り組み】

- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保
- ・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 など

#### 【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0 度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

#### 【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテル WEB サイトをご覧ください。 [www.cyosaka.com](http://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](http://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](http://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