

## Press Release

2021年10月4日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

秋の収穫祭 with ローカルスパイス 第2弾

### 「オータムディナーコース-ローカルスパイスの香り-」を発売

期間：2021年10月8日(金)～11月30日(火)

場所：Dining & Bar LAVAROCK



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、10月8日(金)～11月30日(火)までの期間、ロビー階の「Dining & Bar LAVAROCK」にて開催中の「秋の収穫祭 with ローカルスパイス」の第二弾としてディナータイムに「オータムコース-ローカルスパイスの香り-」を提供いたします。

「秋の収穫祭 with ローカルスパイス」では地元・関西の美味しい食材とスパイスの魅力を「食」を通して発信しています。第一弾の「近江牛ローストビーフバーガー」に続く第二弾は、料理のそれぞれに旬の味覚とその土地のスパイスを組み合わせ、趣向を凝らしたディナーコースです。メイン料理となる「淡路島ポーク」には、兵庫県の有馬山椒と秋が旬の石榴を合わせたソースで、上質な味わいをお楽しみいただけます。また、旬を迎える滋賀県高島産の栗と、薩摩芋を合わせたポタージュスープには、独特の香りと辛味が特徴の弥平唐辛子のサブレを添えました。和歌山県で水揚げされた晩秋から冬にかけて美味しさが増すイトヨリ鯛は、梨と和歌山県を代表する「南高梅」を用いて酸味を効かせたソースを合わせるなど、ここでしか食べられない組み合わせをご堪能いただけます。

ホテルの洗練された空間で、関西の滋味豊かな秋の食材が詰まったディナーをゆっくりと味わうひとときをお過ごしください。

## ■「オータムディナーコース-ローカルスパイスの香り-」について

風味豊かで癖もなく脂も美味しい京鴨をマリネし京都の黒七味を合わせたパストラミの前菜からはじまり、秋が旬の和歌山県産イトヨリ鯛は、皮目をパリッとさせ、秋茄子とディジョンマスタード、パン粉をのせて焼き上げ、梨と南高梅のソースで味わう一品に。兵庫・淡路島で育てられた「淡路島ポーク」は、肉との相性もよい風味豊かな「有馬山椒」と秋が旬の石榴をソースにし、関西の里芋と淡路島産玉葱で華やかなメインディッシュに仕上げました。関西の秋の味覚を感じるシェフのインスピレーションが溢れるディナーを心ゆくまで堪能ください。

メニュー：

- ・前菜  
京鴨と黒七味のパストラミ 京野菜とクルミ & 葡萄のサラダ仕立て  
—人參とオレンジのマーマレードソース—
- ・スープ  
滋賀県産 栗のポタージュとシナモンのカブチーノ  
—弥平唐辛子のサブレ添え—
- ・魚料理  
和歌山県産イトヨリ鯛のポワレ 秋茄子のディアブル風  
—南高梅のラビゴットソース—
- ・肉料理  
淡路島ポークの厚切り燻製グリル 里芋リヨネーズ スキレット添え  
—ザクロと有馬山椒の赤ワインソース—
- ・デザート  
エビス香る洋梨とアーモンドのケイク キャラメルアイス添え
- ・コーヒーまたは紅茶



京鴨と黒七味のパストラミ



和歌山県産イトヨリ鯛のポワレ



淡路島ポークの厚切り燻製グリル

### 「オータムコース-ローカルスパイスの香り-」概要

期間： 2021年10月8日(金)～11月30日(火)

時間： ディナー17:00～22:00 (L.O.)

場所： Dining & Bar LAVAROCK

料金： 1名様 7,000円

※上記料金は消費税込の料金です。別途サービス料を申し受けます。

※入荷の都合により、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。

※大阪府の要請により10月31日(日)までは下記の通り、営業時間を短縮いたします。

20:00ラストオーダー、21:00クローズ

※同一グループ4名以下のご案内となります。

※営業時間及びアルコール類の提供は政府、自治体の要請を遵守して提供いたします。

※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。

### <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 Dining & Bar LAVAROCK

TEL: 06-6350-5701 URL: [www.cyosaka.com](http://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&バーでは、大阪府が推奨する「感染に強い飲食店に向けて」の取り組みも実施し、「感染対策が取られているお店」としてのゴールドステッカーも交付されています。

- ・席と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.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 60 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](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。

### （本件に関する報道関係の皆様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  
TEL：06-6350-5705 FAX：06-6350-4472 E-mail：pr@cyosaka.com