

Press Release

2021 年 11 月 15 日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション



日本全国の美味しい食材を紹介

期間：2021 年 12 月 1 日(水)～2022 年 2 月 28 日(月)

場所：鉄板焼き 一花一葉



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、日本の美味しい食材や銘酒をシリーズで紹介している“Around Japan”第10弾として福岡県にスポットをあてた“Discover Fukuoka”を2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)の期間に開催いたします。

今回は、九州の玄関口である福岡県にスポットをあて、県内を旅するように滋味豊かな食材をはじめ、郷土料理からインスピレーションを得た創意溢れるお食事と美酒の数々をご紹介します。鍋料理などに適した地鶏肉“はかた地どり”は、福岡県の郷土料理の鶏すきをモチーフにシェフがアレンジし「焼きすき」に。

「てっちり」をイメージした「ふくの蒸し焼き」は、もみじおろしとポン酢でシンプルに味わいます。高級魚アラはソテーし、蕪のみぞれと少し甘めの餡をかけ風味豊かな一品にいたしました。メインには、福岡県内で育てられ、地元で採れた安心・安全で良質な稲わらをたっぷり食べて育った濃厚な旨みが特徴の「博多和牛」を提供いたします。また、料理と合わせる銘酒には、福岡市で作られたクラフトビールや巨峰発祥の地とも言われる久留米市田主丸の「巨峰ワイナリー」のワインなどをセレクト。料理からドリンクまで福岡県を余すことなくお楽しみいただけます。

夜景が美しいホテル最上階レストランで、シェフの華麗な手さばきをご覧いただきながら福岡県を満喫する旅のひとつをお過ごしください。

■「Around Japan vol.10 –Discover Fukuoka–」について

冬の「鉄板焼き 一花一葉」は、福岡県を代表するいちご「あまおう」や地元では「ふく」と言われるふぐをはじめ、お土産としても人気の明太子はもちろん、地元福岡で多く消費され、関西まではなかなか流通されない「博多和牛」などを取り上げコース料理を提供いたします。甘味と酸味のバランスがほどよい「あまおう」は前菜に用いて海の幸とのマリナージュを。冬に美味しい「ふく」は、魚本来の旨みを楽しんでいただけるようにさっと蒸し焼きにし、お好みでポン酢ともみじおろしで味わえる一品に。メインの博多和牛にはシェフの遊び心で「あまおうのつけたれ」をご用意。いちごの風味と酸味が程よい味わいをお楽しみください。メのご飯は福岡県の名産である明太子に、甘く芳醇な香りともろやかでコクのある「八女茶」をかけ、仕上げに有明海で採れた海苔を添えてお茶漬けにいたしました。豊かな自然と温暖な気候が育んだ山の幸、海の幸が豊富にある福岡県の魅力に触れるひとときをお過ごしください。

メニュー：

- ・冷製前菜（＊）
福岡県産の素材とあまおうを楽しむ
- ・温前菜（＊）
福岡県郷土料理 鶏すき をモチーフに
はかた地どりの焼きすき 福岡県産 温泉玉子をそえて
- ・海の幸（二皿にて）（＊）
福岡県産 ふくの蒸し焼きと福岡県産アラの蕪みぞれ餡仕立て
- ・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-
- ・福岡県産 博多和牛 A4 サーロイン 80g（＊）
-福岡県 糸島産 炊塩とあまおうつけたれ-
- ・福岡県産 明太子をのせた八女茶のお茶漬け又は
福岡県産 辛子高菜のガーリックライス（＊）
- ・椀物
- ・香の物
- ・濃厚バニラアイスにあまおうを添えて（＊）

※（＊）は福岡県産食材を取り入れたメニューです。



はかた地どりの焼きすき



福岡県産 明太子をのせた八女茶のお茶漬け

「Around Japan vol.10 –Discover Fukuoka–」 概要

期間： 2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)

＊除外日／12月23日(木)～25日(土)、

12月31日(金)～1月3日(月)

時間： ランチ 11：00～14：00

ディナー 17：00～22：00

場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 1名様 ¥18,150

※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、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※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。

※ランチは前日15時までの予約制です。



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 鉄板焼き 一花一葉

TEL：06-6350-5701 URL：<https://www.cyosaka.com/>

■「Around Japan vol.10 -Discover Fukuoka-Beverage Selection-」について

豊かな水源と上質な米が揃うことで、古くから酒造りが盛んな久留米市をはじめ、福岡市城南区にあるこだわりのクラフトビールを楽しめる「ブルーマスター」、久留米市田主丸の「巨峰ワイナリー」が作る巨峰で作るワインなど様々なお酒が揃う福岡県。シェフのこだわりの料理に合わせてセレクトした銘酒の数々をお楽しみください。



イメージ

・クラフトビール THE BREWMASTER ブルーマスター ボトル¥1,400

エール独特のフルーティーさ、すっきりとした味わいが特徴。発酵途中のタンクにアロマホップを投入する「ドライホッピング製法」で苦味と香りがしっかり。和食の食中酒におすすめです。

おすすめ料理/冷製前菜：福岡県産の素材とあまおうを楽しむ

・白ワイン 巨峰ワイナリー 巨峰葡萄酒ドライ グラス¥1,500

久留米市田主丸特産の巨峰で造った白ワイン。生食用の巨峰ぶどうを醸したワインは、ワイン専用種では味わえない、あっさりとしたワインに仕上がっています。日本酒を思わせるすっきりとした辛口が特徴です。

おすすめ料理/はかた地どりの焼きすき

・赤ワイン 巨峰ワイナリー 巨峰葡萄酒ルージュ グラス¥1,500

久留米市田主丸特産の巨峰で造った赤ワイン。よく熟した巨峰を選び醸した、綺麗な赤鮮色が特徴。穏やかな渋みと酸味のフルーティーな辛口です。

おすすめ料理/福岡県産 博多和牛A4 サーロイン 80g-福岡県 糸島産 炊塩とあまおうつけたれ-

・日本酒 山口酒造場 庭のうぐいす大吟醸 心 1合 160ml ¥2,000 2合 320ml ¥4,000

フレッシュさを追い求め、すっきりした中にも上品な膨らみがあり、香り、味ともに洗練された大吟醸。おすすめ料理/福岡県産 ふくの蒸し焼き

・焼酎 海苔焼酎 有明海 グラス¥1,200

日本一美味しいと言われる有明海の特産品の海苔を5%以上使用した珍焼酎です。口に含むとしっかりと旨味が広がり、上品な香りが鼻に抜けます。焼酎の既成を破る、ほのかな海苔の芳香も楽しめます。

おすすめ料理/福岡県産 明太子をのせた八女茶のお茶漬け

・地サイダー 八女の和紅茶スパークリングサイダー biue ボトル¥1,300

八女といえば玉露が有名ですが、実は明治時代からは紅茶の生産も盛んに行われてきました。そんな日本人の味覚に合う八女の紅茶で作られたのが和紅茶スパークリングです。甘さは控えめですが決して渋くなく、炭酸の爽快感と紅茶の香りを楽しむことができます。

「Around Japan vol.10 -Discover Fukuoka-Beverage Selection」 概要

期間： 2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)

※除外日/12月23日(木)～25日(土)、
12月31日(金)～1月3日(月)

時間： ランチ 11:00～14:00

ディナー 17:00～22:00

場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 各1,200円より

※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、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※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。

※ランチは前日15時までの予約制です



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OTT 新大阪ステーション 鉄板焼き 一花一葉

TEL: 06-6350-5701 URL: <https://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への取り組み】

- ・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

【レストラン&バーの取り組み】

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



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](https://www.marriott.com/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](https://www.marriott.com/bonvoy) 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](https://www.courtyard.marriott.com) をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/CourtyardHotels) や @CourtyardHotels にて [Twitter](https://twitter.com/CourtyardHotels)、[Instagram](https://www.instagram.com/CourtyardHotels) 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

電話：06-6350-5705 FAX：06-6350-4472 E-mail：pr@cyosaka.com