

Press Release

2022 年 11 月 22 日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション



アラウンド ジャパン

Around Japan vol.14

ディスカバー カゴシマ

「Discover Kagoshima」を発売

シェフが選んだ鹿児島県の「7つの黒の美味」を鉄板焼きで楽しむ

期間：2022 年 12 月 1 日(木)～2023 年 2 月 28 日(火)

場所：鉄板焼き 一花一葉 (19 階)



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、2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)の期間、ホテル最上階「鉄板焼き 一花一葉」にて、日本各地の美味や銘酒を3か月毎のシリーズで紹介している「Around Japan」の第14弾として鹿児島県にスポットをおいた、「Discover Kagoshima」を発売いたします。

今回は、5年に一度開催される「全国和牛能力共進会」にて、本年10月に和牛日本一と称される内閣総理大臣賞を受賞した「鹿児島黒牛」など畜産水準の高さが秀でており、様々な食材に恵まれている鹿児島県にシェフが注目。「黒」をキーワードに、鹿児島県を代表する「黒牛」「黒豚」「黒さつま鶏」に加え、「黒酢」「黒糖焼酎」「黒鮪」「さつま黒酢ぶり」の計7種類の黒にまつわる素材と桜島大根やあくまき等の地元の食材を、趣向を凝らしたコース仕立てのお料理でご紹介いたします。焼き鳥に見立てた「黒さつま鶏」の前菜をはじめ、ソテーした「黒豚」を「黒糖焼酎」で蒸し上げ、「黒酢」が入ったポン酢でさっぱりとお召しあがりいただける温前菜をご用意。魚料理は「黒鮪」と桜島大根、「さつま黒酢ぶり」をソテーし柚子味噌風味でいただく一品をご提供いたします。メインである美しい霜降りともろやかなコクが魅力の「鹿児島黒牛」は、肉の旨味を引き立てる塩とポン酢とともにご堪能ください。また、バーテンダーがセレクトした鹿児島県の銘酒もございますので合わせてお楽しみいただけます。

鹿児島県の「7つの黒の美味」を堪能するひとときを「鉄板焼き 一花一葉」でお過ごしください。

アラウンド ジャパン ディスカバー カゴシマ
 ■「Around Japan vol.14 -Discover Kagoshima-」について

黒潮がもたらす豊富な魚介類をはじめ、肥沃な大地が育んだ滋味豊かな素材をふんだんに用いたシェフの創意溢れる料理を先付けから水菓子に至るまでお楽しみいただけます。「7つの黒の美味」とともに鹿児島県の魅力に触れるひとときをお過ごしください。

コース例：

- ・先付け(＊)
鹿児島県からの便り「黒さつま鶏を愉しむ」
- ・温前菜(＊)
「黒豚とあくまき」の黒糖焼酎蒸し スメ仕立て
黒酢柚子ぼん酢
- ・魚料理(＊)
さつま黒酢ぶり、桜島大根と黒鮪のみぞれ仕立て
柚子風味味噌
- ・彩りサラダ-和風ドレッシング-
- ・焼野菜(＊)
蜜芋と季節野菜
- ・肉料理(＊)
鹿児島黒牛 A4サーロイン 80g
塩、黒酢ぼん酢たれ、ニンニクチップ、ニンニク醤油、本山葵
- ・ご飯(＊)
鹿児島県産 あきほなみの釜焚きご飯 または
鹿児島県産 あきほなみの釜焚きご飯で作るガーリックライス
鹿児島県郷土料理 さつま揚げ
- ・椀物
- ・香の物
- ・水菓子(＊)
安納芋のクリーム・ブリュレ バニラアイスと大学芋チップ

※(＊)は鹿児島県産食材を取り入れたメニューです。

「Around Japan vol.14 -Discover Kagoshima-」 概要

期間： 2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)

除外日：12月23日(金)～25日(日)、

12月31日(土)～1月3日(火)、1月9日(月・祝)

時間： ランチ 11：00 ～ 15：00＊前日15：00までの予約制

ディナー 17：00 ～ 22：00

場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 1名様 18,000円

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※入荷の都合により、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が変更になる場合がございます。

詳しくはホームページをご確認ください。



イメージ



温前菜



魚料理



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/>

アラウンド ジャパン ディスカバー カゴシマ ビバレッジ セレクション
■「Around Japan vol.14 -Discover Kagoshima Beverage Selection-」について

焼酎のイメージが強い鹿児島県ですが、自然豊かで酒造りに必要な美味しい水を有することから、県内には日本酒の蔵元やワイナリーもあり、さまざまな銘酒がごございます。バーテンダーがセレクトした美酒と料理のマリアージュをお楽しみください。



イメージ

・地ビール「霧島高原ビール ブロンド」 ボトル 330ml ¥1,540
コク、キレ、苦味とともにホップの香りが豊かに広がるビール。チェコ麦芽とザーツホップを使い、低温でじっくりと熟成させる製法で、何度飲んでも飽きない味わいが楽しめます。

おすすめ料理/ 鹿児島県からの便り「黒さつま鶏を愉しむ」

・地ビール「霧島高原ビール ガーネットボトル 330ml ¥1,540

黒ビールにしては驚くほどの軽快な味わいを持つ黒色ピルスナー。コーヒーのような香りが特徴です。

おすすめ料理/ 鹿児島県からの便り「黒さつま鶏を愉しむ」

・日本酒：「清酒 薩州正宗 大吟醸酒」 1合 160ml ¥2,200 2合 320ml ¥4,400

38%に磨いたお米を、いちき串木野市の冠岳伏流水で丁寧につくりあげられた日本酒。青林檎やパイナップルを連想させる華やかな香りと、キレよくスッカリとした甘みのある味わいです。

おすすめ料理/ さつま黒酢ぶり、桜島大根と黒鮭のみぞれ仕立て

・白ワイン：「Sakurafarm & Winery」サクラファーム辛口 グラス ¥1,650

マスカット・オブ・アレキサンドリアとシャインマスカットを使用。柑橘の香りが楽しめるキレのある辛口ワイン。

おすすめ料理/ さつま黒酢ぶり、桜島大根と黒鮭のみぞれ仕立て

・赤ワイン：「Sakurafarm & Winery」サクラファーム 熟成樽 グラス ¥1,650

メルローをオーク樽にて熟成。深みのあるラズベリーレッド、プラムやカシス、樽由来のやさしいバニラの香り、角の取れたタンニンが心地良く、上品な辛口ワイン。

おすすめ料理/ 鹿児島黒牛 A4サーロイン

・焼酎：「鉄砲伝来」 グラス ¥1,320

ポルトガル人によって鉄砲が伝えられた地「種子島」。芋焼酎「鉄砲伝来」は、種子島酒造の自社農園で栽培した「白豊芋」を原料に、一次、二次ともに昔ながらの「かめ壺」で仕込まれました。柔らかな風味とほのかな甘みを持つ焼酎です。

おすすめ料理/ 鹿児島県産 あきほなみの釜焚きご飯

・地サイダー「指宿温泉サイダー」 グラス ¥940

鹿児島県初の地サイダー。かつては東洋のハワイと呼ばれ、新婚旅行のカップルで賑わった指宿。そんな当手を懐かしく思い起こさせるようなラベルデザインを採用しました。さっぱり爽快な味わいが楽しめます。

「Around Japan vol.14 -Discover Kagoshima Beverage Selection-」概要

期間： 2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)

除外日：12月23日(金)～25日(日)、12月31日(土)～1月3日(火)、1月9日(月・祝)

時間： ランチ 11:00～15:00 ディナー 17:00～22:00

場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 940円～

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

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

詳しくはホームページをご確認ください。

＜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 鉄板焼き 一花一葉

TEL: 06-6350-5701 URL: <https://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
- ・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
- ・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。 <https://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 60 以上の国と地域に 1,265 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@cynosaka.com