

Press Release

2022 年 12 月 1 日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

“発酵”をテーマに楽しめる 冬限定イブニングハイティー

アンイクスプロレーション オブ ファーメンテーション 「AN EXPLORATION OF FERMENTATION」を発売

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

場所：ホテル 19 階「^{バーナインティーン}Bar 19」



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)までの期間、ホテル最上階（19階）の「^{バーナインティーン}Bar 19」にて冬限定のイブニングハイティー「^{アンイクスプロレーション オブ ファーメンテーション}AN EXPLORATION OF FERMENTATION」を発売いたします。

シャンパン ヴーヴ・クリコとのマリアージュを季節変わりで楽しめるイブニングハイティーの今回のテーマは「発酵」。シャンパンに合わせて、「チーズ」「米麹」「漬物」「味噌」など、さまざまな発酵素材を用いて、シェフの遊び心でアレンジし、ご提供いたします。スタンドには、アクセントにブルーチーズが入ったコフレや米麹でマリネした鰯など全5種類の前菜をはじめ、スパイシーな味わいの真鱈に酸味のある漬物「日野菜漬」のソースを添えた魚料理をご用意。メインには、オーブンで焼き上げた国産牛フィレ肉を赤味噌と赤ワインで作るコクのあるソースと共に召し上がりください。フリーフローのドリンクは、ヴェーヴ・クリコをはじめ、「甘酒」や「日本酒」「ヨーグルト」など発酵素材を用いた5種のカクテルや10種類の「紅茶」など発酵づくりのラインナップをお楽しみいただけます。

またBar19では、「発酵」をキーワードに、日本酒とシャンパンのマリアージュをお楽しみいただける「^{ルビーロイヤル}RUBY ROYAL」「^{ザクドゥ}SAKE DOUGH」の季節限定カクテルを2種ご提供いたします。

大阪の煌めく夜景を眺めながら、さまざまな発酵素材を楽しむひとときをお過ごしください。

■冬限定イブニングハイティー「^{アン イクスプロレーション オブ ファーメンテーション}AN EXPLORATION OF FERMENTATION」について

冬のイブニングハイティーは、「発酵」をキーワードに、前菜からデザート、お飲み物まで、さまざまなスタイルになって提供される発酵素材を発見するひとときをお楽しみいただけます。シャンパン ヴーヴ・クリコとともに酔いしれるひとときをお過ごしください。

メニュー：

[前菜]※スタンドにて

- ・鴨肉の紅茶スモーク
あんぽ柿とヒルファームマスタードソース
- ・ドライレーズンと胡桃、ブルーチーズのコフレ
- ・鰯の米麴マリネ、金柑ソース 冬野菜添え
- ・酒粕ムース いちごのホワイトバルサミコモリネ
- ・どて焼き風スライダーバーガー

[魚料理]※スタンドにて

- ・真鱈のスパイスグリーン、日野菜漬のグリビッシュ
ビーツと小松菜のロースト&グリル

[メインディッシュ]

- ・国産牛フィレ肉のポワレ、大源味噌の赤ワインソース
芽キャベツとペコロスのフリカッセ

[デザート]

- ・河内ワインとビターチョコレートのタルト
ベリーベリーコンフィチュール フローズンヨーグルト添え

[フリーフロー]

ヴーヴ・クリコ イエローラベル、赤・白ワイン、
バーテンダーオリジナルカクテル5種

Amazake Cooler (甘酒のカクテル)
Sake Sour (日本酒とリンゴ酢のカクテル)
Yogurt Berry (ヨーグルトのカクテル)

オーガニック紅茶10種



真鱈のスパイスグリーンイメージ



国産牛フィレ肉のポワレイメージ

冬限定イブニングハイティー「AN EXPLORATION OF FERMENTATION」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)、1月9日(月・祝)

時間： 17:00～20:00(L.O.)

場所： Bar19

料金： 1名様 8,800円

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※ご予約は前日17:00まで、2名様より承ります。

※フリーフローは120分制です。

※入荷の都合により、メニュー内容は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。



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 Bar19

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

■ウインターカクテルについて「INVIGORATE YOURSELF」について

米を発酵させて作る「日本酒」とぶどうを発酵させて作る「シャンパン」の2種類のアルコールに、味噌やヨーグルトを合わせたカクテルを2種ご用意いたします。発酵素材を使ったバーテンダーのアイデア溢れるオリジナルカクテルをお楽しみください。

メニュー：(*発酵素材)

• RUBY ROYAL

爽やかで甘味を感じるカクテルの中にベリーなどのフルーツを入れました。日本酒と味噌の甘味を感じるバーテンダーの遊び心ある一杯。

(*日本酒、シャンパン、梅酒、白味噌)

• SAKE DOUGH

グラスにチーズをスノースタイルでご用意し、ヨーグルトテイストの味わいのカクテルにほんのりチーズの塩味がアクセントになった一杯。

(*日本酒、シャンパン、ヨーグルト、チーズ)



左：SAKE DOUGH 右：RUBY ROYAL

ウインターカクテル「INVIGORATE YOURSELF」概要

期間： 2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)

除外日：1月9日(月・祝)

時間： 平日 17:00～22:30(L.O.)

土・日曜日、祝日 14:00～22:30(L.O.)

場所： Bar19

料金： 各1,900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、メニュー内容は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。

＜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 Bar19

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



- ・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