

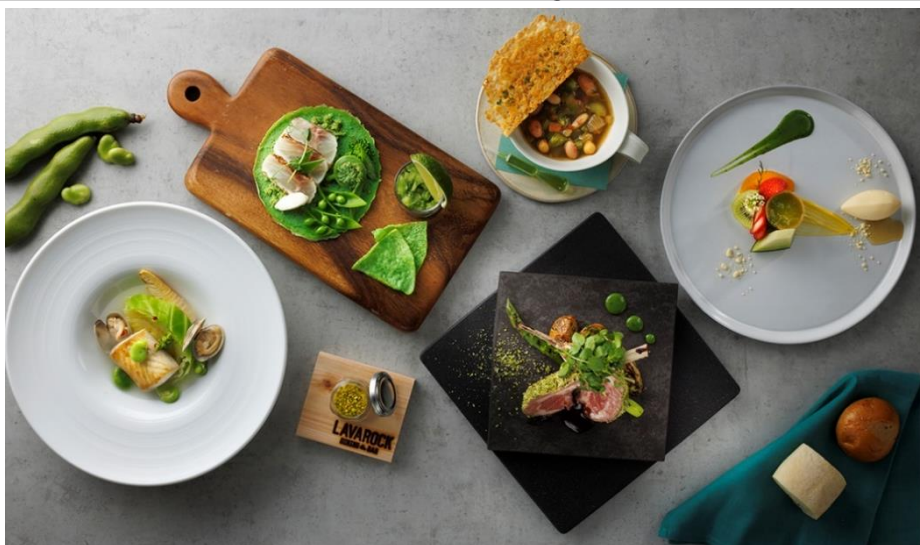
Press Release

2023 年 2 月 24 日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション
春を感じる“緑”をテーマにしたディナーコース
グリーンメイクスザハートブルーム
「GREEN MAKES THE HEART BLOOM」を発売

期間：2023 年 3 月 2 日(木)～5 月 31 日(水)

場所：ロビー階レストラン「ダイニング バラヴァロック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、2023年3月2日(木)～5月31日(水)の期間、ロビー階「ダイニング バラヴァロックDining & Bar LAVAROCK」にて、春を感じる“緑”がテーマの限定ディナーコース「グリーンメイクスザハートブルームGREEN MAKES THE HEART BLOOM」を発売いたします。

今回は、3月から5月にかけて登場する色鮮やかな春野菜の“緑”や旬の素材の持ち味を引き立たせたディナーコースをシェフのパッションによるアイデア光る料理でご用意いたします。京丹波高原豚のコンフィと春が旬の新玉葱、ローストしたピスタチオを生地に練り込んだクランブルを載せた一品からはじまり、アペタイザーにはほうれん草を混ぜて焼いた緑のクレープ生地で、春を象徴する桜鯛や山羊のミルクから作るシェブルチーズを包んでお楽しみいただけます。スープは、メキシコの家風の味とも言われる緑のスープ「ソパ・ビルデ」をモチーフに、グリーントマトでミネストローネを作り、パルメザンチーズのクリスピーとハーブオイルを添えました。魚料理の旬の鯖のポワレには、筍やこごみなど春の山菜フリット、緑が鮮やかな空豆、柔らかくて甘い春キャベツ、浅利と野菜の旨味が詰まった木の芽風味のジェノベーゼソースを掛けてご提供いたします。メインの仔羊は、青海苔を入れた香草を纏わせてローストし、グリーンマスタードと大阪のご当地ソース「ヘルメスソース」で味わうシェフの遊び心ある一品に。デザートには、青梅のピューレを入れ、梅ジャムを塗って仕上げた淡い緑色のタルトに、アイスクリームを添えてご提供いたします。

ホテルの上質な空間で、シェフのアイデアから生まれた春の緑を感じるお料理を心ゆくまでお楽しみください。

■春限定ディナーコース「^{グリーンメイクスザハートブルーム}GREEN MAKES THE HEART BLOOM」について

春を感じる“緑”をテーマにしたコース料理は、野菜の緑を際立つように使い、旬の魚介やチーズ、お肉などと相性の良い素材を合わせ、見た目から春を感じるシェフのアイデア光るお料理です。

メニュー：

< STARTER >

“京丹波高原豚”コンフィと新玉葱ピューレ
ピスタチオのクランブル

< APPETIZER >

桜鯛マリネのレアグリルナチョス風
碓井えんどうのスパイシーサルサ
シェブルチーズとアボカドディップ

< SOUP >

グリーントマトのアメリカンミネストローネ
パルメザンチーズのクリスピーとハーブオイル添え

< FISH DISH >

鯖のポワレ
春の山菜フリット 春キャベツと空豆
-浅利と木の芽のソース-

< MAIN DISH >

骨付き仔羊の香草パン粉焼 青海苔の香り
グリーンアスパラガスと新ジャガイモのグリル&ロースト
-グリーンマスタードとヘルメスソース-

< DESSERT >

紀州南高梅のタルト アイスクリーム添え



APPETIZER イメージ



SOUP イメージ



FISH DISH イメージ



MAIN DISH イメージ

春限定ディナーコース「GREEN MAKES THE HEART BLOOM」概要

期間： 2023年3月2日(木)～5月31日(水)

※3月15日(水)までは、木・金・土曜日のみ、

3月16日(木)以降は、火～日曜日に営業いたします。

時間： ディナー 17:00～20:00 ラストオーダー

場所： ロビー階 「Dining & Bar LAVAROCK」

料金： 1名様 7,800円

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※入荷の都合など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。

<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：<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.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 1,265 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@cyosaka.com