

Press Release

2023 年 2 月 27 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.15

ディスカバー ヤマグチ

「Discover Yamaguchi」を発売

やまぐち和牛 ^{きらめき}燦 や山口の春を鉄板焼きで楽しむ

期間：2023 年 3 月 1 日(水)～5 月 31 日(水)

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、2023年3月1日(水)～5月31日(水)の期間、ホテル最上階「鉄板焼き 一花一葉」にて、日本の美味しい食材や銘酒を3か月毎のシリーズで紹介している「^{アラウンド ジャパン}Around Japan」の第15弾として「^{ディスカバー ヤマグチ}Discover Yamaguchi」を発売いたします。

今回は山海の幸が豊富な山口県にスポットをあて、シェフの創意溢れる料理をコーススタイルでお届けいたします。目の前の鉄板で焼き上げるすり身焼きは、山口県の特産品「蒲鉾」よりインスピレーションを得た一品で、魚のすり身に卵白を入れたプレーンと、それに蓬を加えたものの2種の味わいをご用意。焼き穴子とともに、春が旬の落しを入れた落味噌とうすい豆のソースでお楽しみください。魚料理は、海に囲まれ多くの魚介類が水揚げされる山口県から仕入れる甘鯛をソテーし、蛤、筍、こごみ、河豚の一夜干しを添えて、桜塩と黄身酢クリームでお召し上がりいただきます。メインには、高品質の県産和牛に対してのみ付与されるブランド和牛「やまぐち和牛 ^{きらめき}燦」を、まろやかな萩の塩やシェフ特製の甘露海苔醤油で肉の旨味をご堪能ください。デザートは、わらび粉ならではの独特な滑らかさと弾力が魅力の山口県特産品の外郎を模してご提供いたします。また、料理と合わせるドリンクには、日本酒で人気の獺祭の蔵元が作る焼酎をはじめ、数量限定で山口ワイナリーの20年間熟成したワインなどをご用意いたします。

この春は、シェフのアイデアが光る料理を通して、山口県の魅力を感じるひとときをお過ごしください。

アラウンド ジャパン ディスカバー ヤマグチ
 ■「Around Japan vol.15 -Discover Yamaguchi-」について

三方を海で囲まれ温暖な気候の山口県。豊富な魚介類をはじめ、豊かな大自然が育んだ素材を春の季節を感じるお料理でご提供いたします。先付けからデザートまで料理を通して山口県の魅力を体感できるコースです。

メニュー：

- ・先付け(＊)
山口県産素材を雲丹醤油で愉しむ一皿
- ・温前菜(＊)
すり身焼き(焼き穴子、鰯味噌)、青菜、桜生麩
-うすい豆のソース-
- ・魚料理(＊)
山口県で水揚げされる甘鯛のソテー
蛤、筍、青物、山口県産 河豚の一夜干しを添えて
-桜塩と黄味酢クリーム-
- ・彩りサラダ-和風ドレッシング-
- ・焼野菜
季節の焼き野菜
-一花一葉特製肉味噌添え-
- ・肉料理(＊)
山口県産「やまぐち和牛^{きらめき} 燦」A4サーロイン 80g
-萩の塩、甘露海苔醤油、ニンニクチップ、山葵、
ニンニク醤油、ポン酢-
- ・ご飯(＊)
長州黒かしわ入り玉子とじ
または、長州黒かしわ入りガーリックライス
- ・椀物
- ・香の物
- ・デザート(＊)
蓬香る焦がし^{ういろ}外郎 摘み苺アイス添え

※(＊)は山口県産食材を使ったお料理や特産品をイメージしたメニューです。

「Around Japan vol.15 -Discover Yamaguchi-」 概要

期間： 2023年3月1日(水)～5月31日(水)
 時間： ランチ 11：00 ～ 14：00ラストオーダー
 ＊前日15：00までの予約制
 ディナー 17：00 ～ 21：00ラストオーダー
 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。



温前菜



魚料理



肉料理



デザート



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.cynosaka.com/>

アラウンド ジャパン ディスカバー ヤマグチ ビバレッジ セレクション
 ■「Around Japan vol.15 –Discover Yamaguchi Beverage Selection–」について



イメージ

豊かな自然が育んだ、美味しい水を有する山口県は、ワイナリーをはじめ、日本酒の蔵元など様々な銘酒が生み出されています。今回は、日本酒の蔵元である永山酒造が手掛ける“山口ワイナリー”で育ち、20年間熟成した限定ワインをはじめ、日本を代表する日本酒「獺祭」でおなじみの旭酒造が作る「焼酎」などをご用意いたします。料理とのペアリングをお楽しみください。

・限定3本：赤ワイン「シャトーヤマグチ カヴェルネソーヴィニヨン 2003」 ボトル ¥40,000

永山酒造が手掛ける“山口ワイナリー”の自社農園で収穫した葡萄のみを使用し、20年間樽で熟成させたカベルネソーヴィニヨンを数百本だけ今年限定販売。熟成感と樽香、エレガントで深い味わいをお楽しみいただけます。

おすすめ料理/肉料理：山口県産「やまぐち和牛燗」



イメージ

・赤ワイン：「シャトーヤマグチ カヴェルネソーヴィニヨン」 グラス ¥2,300 ボトル ¥11,500

自社葡萄園内の葡萄を100%使用しており、香りは野いちごやラズベリーなど赤系の果実にバニラの樽香。広がりも滑らかでタンニンが心地よく溶け込んでいます。

おすすめ料理/肉料理：山口県産「やまぐち和牛燗」

・白ワイン：「シャトーヤマグチ シャルドネ」 グラス ¥2,300 ボトル ¥11,500

自社葡萄園内の葡萄を100%使用。2021年にフランス、ボルドーで開催された「BORDEAUX SAKE CHALLENGE」に出品し銀賞を受賞。きりりと締まった味と、ほのかなバニラ香。広がりのある余韻が楽しめるワインです。

おすすめ料理/魚料理：山口県で水揚げされる甘鯛のソテー

・地ビール：「山口地ビール ペールエール」 ボトル ¥1,540

ビール醸造に適した天然水が採れる土地を探し、1997年に鳴滝高原に「やまぐち鳴滝ブルワリー」を開設。その土地でしかできない深みのあるビールを製造、販売。ペールエールは、モルト、アロマ、苦み、甘味等ビールとして全体のバランスに優れており、どの料理にも合わせやすいビールです。

おすすめ料理/温前菜：すり身焼き

・日本酒：「天美 純米大吟醸」 1合160ml ¥2,200 2合320ml ¥4,400

下関の土地で「菊川」という銘柄を醸していた児玉酒造の事業を継承する形で2020年に誕生した長州酒造が作る日本酒「天美」。香りは爽やかで白葡萄や洋梨のような香りにほんのり酸い香りがします。バランスが良く、上品な味わいを、余韻長くお楽しみいただける一本です。

おすすめ料理/温前菜：すり身焼き

・焼酎：「獺祭」 グラス ¥1,320

日本酒で人気を博す「獺祭」の蔵元「旭酒造」が作る焼酎。清酒「獺祭」の酒粕をそのまま蒸留して酒精分を取り出した焼酎で、その特殊な製法から量が取れず希少な商品です。獺祭の持つ繊細でキレイな香りを封じ込めているため、元の日本酒のようなフルーティでやさしい感覚が残っていることが特徴です。

おすすめ料理/温前菜：すり身焼き

・地ソーダ：「獺祭 炭酸水」 グラス ¥940

清酒の発酵過程の初期段階の物を分離し加えた新生炭酸水。複雑なお酒の発酵の過程で作られられる有益な物質「獺祭エクソソーム」に着目した炭酸水です。一般的な炭酸水とは異なる獺祭らしさをお楽しみください。炭酸水が苦手という方でも美味しくお飲みいただけます。

・地サイダー：「長州地サイダー 夏みかん味」 グラス ¥940

山口県産の夏みかん果汁を使った後味がすっきりとしたさわやかなサイダーです。甘さや重さのないキレのある味が特徴。ラベルには、山口県を代表する幕末の志士、吉田松陰と高杉晋作が描かれています。

「Around Japan vol.15 -Discover Yamaguchi Beverage Selection-」概要

期間： 2023年3月1日(水)～5月31日(水)
時間： ランチ 11:00～14:30ラストオーダー
ディナー 17:00～21:30ラストオーダー
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に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.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