

Press Release

2023年2月28日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

春に食べてみたい！「緑」が映える限定ハンバーガー

グリーン スプリング バーガー

「GREEN SPRING BURGER」を発売

グリーン メイクス ザ ハート ブルーム

— GREEN MAKES THE HEART BLOOM —

期間：2023年3月1日(水)～5月31日(水)

場所：ロビー階レストラン「ダイニング バーラヴァロック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1日(水)～5月31日(水)の期間、ロビー階「ダイニング バーラヴァロックDining & Bar LAVAROCK」にて、春の装いを感じる「緑」をテーマにした春限定ハンバーガー「グリーン スプリング バーガーGREEN SPRING BURGER」を発売いたします。

Dining & Bar LAVAROCKでは、季節毎に期間限定ハンバーガーをご用意いたしております。今回は、緑豊かな食材が多く、新緑が芽吹く3月から5月にかけて、見た目からも春を感じる「緑」を推したハンバーガーを作りたいというシェフの情熱で誕生いたしました。蓬を練り込んで特別に焼いたバンズに、鮮やかな緑の口メインレタス、差し色でフレッシュトマト、大阪のご当地ソース「ヘルメスソース」を塗り、青海苔と香草パン粉を載せて焼き上げた国産牛100%のパテを挟みました。酸味のあるドレッシングで和えたルッコラ、クレソン、甘味のある春キャベツのサラダ、さらにアボカドと春に旬を迎える山羊のミルクで作られたシェーブチーズを混ぜたさっぱりとした風味のソースをかけてご提供いたします。添えられたグリーントマトのサルサソースをハンバーガーに入れれば、ひと味違う味の変化もお楽しみいただけます。香草を纏わせたフライドポテトもあわせてご堪能ください。

差し込む春の麗らかな日差しに包まれながら、瑞々しい緑が映えるハンバーガーで身体も心も癒されるひとときをお過ごしください。

■春限定ハンバーガー「^{グリーン スプリング バーガー}GREEN SPRING BURGER」について

暖かな日差しが差し込むDining & Bar LAVAROCKで、アメリカングリルのテイストとシェフの繊細さが光る、瑞々しい春の緑を表現したハンバーガーをご堪能ください。

内容：

〈ハンバーガー〉

- ・ 蓬パンズ
- ・ 100%国産ビーフのパテ
-青海苔入り香草パン粉焼き-
- ・ アボカドチーズソース
- ・ 春キャベツとルッコラ、クレソンのサラダ
- ・ ロメインレタス
- ・ トマト



イメージ

〈サイド〉

- きたあかりのポテトフライ 香草の香り
- グリーントマトのスパイシーサルサ添え -

春限定ハンバーガー「GREEN SPRING BURGER」概要

期間： 2023年3月1日(水)～5月31日(水)

時間： ランチ 11：30～14：30 ラストオーダー

ディナー 3月15日(水)まで、木～土曜日のみ営業 17：00～21：00 ラストオーダー
3月16日(木)以降、火～日曜日のみ営業 17：00～20：00 ラストオーダー

場所： ロビー階 「Dining & Bar LAVAROCK」

料金： 3,750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