コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション
大阪府大阪市淀川区宮原 1-2-70

Press Release

2023 年 5 月 29 日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

夏の限定ディナーコースは“黄色”が主役

「SERVE UP！ SUMMER YELLOW」を発売

-料理とのマリアージュに関西のクラフトジンをご提案-

期間：2023 年 6 月 1 日(木)～8 月 31 日(木)

場所：ロビー階レストラン「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6月1日(木)～8月31日(木)の期間、ロビー階レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」にて、「Summer Yellow」をテーマした夏限定ディナーコース「SERVE UP！ SUMMER YELLOW」を発売いたします。

ビタミンカラーである“黄色”の旬のフルーツや野菜と、スパイスを随所に用いた華やかで見た目からも元気がもらえるようなディナーコースです。前菜には、車海老と烏賊をマリネした山椒が香るセビーチェに、完熟マンゴーのソースをあしらった華やかな一皿をご用意いたします。焼きとうもろこしと黄えんどう豆は、タイムやマジョラムと一緒に煮た後に、丁寧に裏ごしをしてポタージュスープに。アクセントとして、大阪名物“たこやき”を浮かべてご提供するシェフの遊び心溢れる一品です。魚料理には、旬を迎える鮎と野菜を使用し、コリアンダーの香りを効かせたアクアパッツァをご堪能ください。メインディッシュは、パイナップルと八角でマリネした淡路島ポーク、パイナップル、水茄子、万願寺唐辛子をグリルし、ダイナミックに大阪の「ヘルメスソース」とともに盛り付け、フルーティーさの中にスパイス香る逸品に仕上げました。デザートには、パッションフルーツとレモンのミルクプリンに、生姜のやさしい味わいと甘味を感じる大阪のソウルドリンク「ひやしあめ」を添えてご提供いたします。また、料理に合わせて、関西エリアの3種類のクラフトジンとのマリアージュもご用意しています。

夏の暑さを忘れるような空間で、洗練されたお料理と関西のクラフトジンをご堪能ください。

■夏限定ディナーコース「SERVE UP！ SUMMER YELLOW」について

鮮やかなビタミンカラーの“黄色”を基調とした、見た目からも元気をもらえるようなディナーコースです。暑い夏にもお食事がすすむように、随所にスパイスを効かせています。シェフのアイデア光るお料理をお楽しみください。

メニュー：

< APPETIZER>
車海老と烏賊のセビーチェ 山椒風味
完熟マンゴーと夏のパレット仕立て

< SOUP >
焼きとうもろこしと黄えんどう豆のポタージュ
with TAKOYAKI

< FISH DISH >
鮎と夏野菜のアクアパッツァ コリアンダーの香り

< MAIN DISH >
淡路島産「淡路島ポーク」のフルーツ酵素マリネ
水茄子、万願寺唐辛子のグリルとともに
スターアニス風味の大阪ヘルメスソース

< DESSERT >
パッションフルーツとレモンのミルクプリン
ライチのグラニテ ひやしあめを添えて

APPETIZER イメージ

SOUP イメージ

FISH DISH イメージ

DESSERT イメージ

夏限定ディナーコース「SERVE UP！SUMMER YELLOW」概要

期間：　2023年6月1日(木)～8月31日(木)
※8月14日(月)を除き、月曜日のディナータイムは休業いたします。
時間：　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。
※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。

＜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

■関西のクラフトジン飲み比べについて

イメージ

関西のクラフトジンと料理とのマリアージュをご提案いたします。ソムリエが厳選したクラフトジンは、個性豊かな味わいやほのかにスパイスが香る３種。サマーディナーコースの料理との相性がよく、料理をより一層引き立てます。気軽にお料理と合わせてご堪能ください。

《内容》

・槙-KOZUE［和歌山］

和歌山素材とジュニパーベリーを組み合わせた和歌山県産クラフトジン。コウヤマキの葉の上質で清らかな「森林の香り」が、温州ミカンの華やかな甘い香りと、レモンのスッキリとしたさわやかな香りと上品に混じり合い、後味の山椒がキリっと引き締めます。

おすすめ料理：< APPETIZER > 車海老と烏賊のセビーチェ

イメージ

・ジャパニーズクラフトジン「ROKU」［大阪］

桜や柚子など日本ならではの四季を感じられる華やかな香りが特徴の６種のボタニカルを使用し、繊細な職人技で爽快感と優しさを完璧な香味バランスで追求した上品な味わい。

おすすめ料理：< MAIN DISH > 淡路島産「淡路島ポーク」のフルーツ酵素マリネ

・「季の美」ジン［京都］

お米から造るライススピリッツと日本ならではのボタニカル、伏見の柔らかくきめ細やかな伏流水を使用して造られる、ジュニパーベリーの効いた英国と京都の伝統を融合させたクラフトジン。

おすすめ料理：< FISH DISH > 鮎と夏野菜のアクアパッツァ コリアンダーの香り

関西のクラフトジン飲み比べ概要

期間：　2023年6月1日(木)～8月31日(木)
　　※8月14日(月)を除き、月曜日のディナータイムは休業いたします。
時間：　17：00～20：30 ラストオーダー
場所：　ロビー階 「Dining & Bar LAVAROCK」
料金：　1名様 2,000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。
※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。

＜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

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考える、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