

Press Release

2023 年 11 月**日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション
“発酵食品”と“お茶”を組み合わせた冬限定ディナーコース
フレイバフルコンビネーションズ
「FLAVORFUL COMBINATIONS」を発売

冬の夜を彩る風味豊かな料理の数々

期間：2023 年 12 月 1 日(金)～2024 年 2 月 29 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12月1日(金)～2024年2月29日(木)の期間、ロビー階レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」にて、冬限定ディナーコース「FLAVORFUL COMBINATIONS」を発売いたします。

今冬は、「発酵食品と世界のお茶」を料理の随所に組み合わせたシェフのアイデア光るお料理をお届けいたします。麴や発酵玄米、豆鼓、ヨーグルトなど代表的な発酵食品に、紅茶、中国茶、日本茶などを「食べるお茶」として組み合わせてお楽しみいただきます。前菜には、甘麴豆乳を合わせたバーニャカウダーソースに、旬の野菜や紅茶でマリネした黒瀬ぶりをご自分で付けて味わう一品を。京都の奥丹波どりや冬が旬の海老芋、発酵玄米をルイボスティーで炊き上げたスープは、素材の旨味がスープに溶け込み、ほのかにルイボスティーが香ります。添えられた菊菜のジェノベーゼをお好みでいれると一味違った味わいにもなるお料理です。メインディッシュは、黒烏龍茶でプレゼした大阪産の「能勢黒若牛」をグリルし、豆鼓と紹興酒、フォンデュを合わせた風味豊かなソースでご賞味ください。デザートは、刻んだ玄米茶を生地に入れて焼いたタルトに、ヨーグルトクリーム、金柑と黒豆茶で、沖縄のブクブク茶をモチーフとした泡を添えた一皿をお楽しみいただきます。また、料理に合わせて、お茶をベースとしたカクテルやモクテルもご用意いたします。

上質なホテルのレストランで冬の夜を彩る風味豊かなお料理の数々を堪能するひとときをお過ごしください。

■冬限定ディナーコース「^{フレイバフルコンビネーションズ}FLAVORFUL COMBINATIONS」について

冬のディナーコースは「発酵食品とお茶」をキーワードにご用意いたしました。旬の素材や地元の食材をアメリカングリルテイストで感じられる、創意溢れるお料理をご堪能ください。

メニュー：

< STARTER >

滋賀県産公魚のフリット

カリフラワーのムース 柚子の香り

< APPETIZER >

黒瀬ぶりの紅茶マリネと冬野菜

甘藷豆乳のバーニャカウダー

< SOUP >

奥丹波どりと海老芋のカンジャ風

菊菜のジェノベーゼ

< FISH DISH >

金目鯛のポワレ

大源味噌と牛蒡茶のソース

< MAIN DISH >

大阪産 能勢黒若牛の黒烏龍茶ブレゼ

聖護院かぶと金時人参のグリル&ロースト

-豆鼓と紹興酒のザンガラソース-

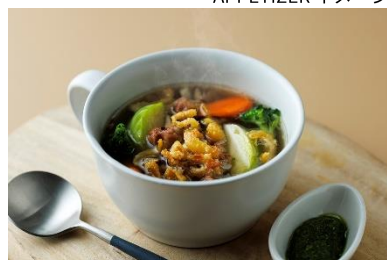
< DESSERT >

茶穀米とヨーグルトタルト

金柑と黒豆茶のブクブク茶仕立て



APPETIZER イメージ



SOUP イメージ



FISH DISH イメージ



MAIN DISH イメージ



DESSERT イメージ

冬限定ディナーコース「FLAVORFUL COMBINATIONS」概要

期間： 2023年12月1日(金)～2024年2月29日(木)

除外日：12月23日(土)～25日(月)、1月8日(月・祝)

時間： ～1月7日(日)まで 17:00～20:00 ラストオーダー

1月9日(火)より 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 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>

■冬限定「^{ティーカクテル}TEA COCKTAIL & ^{モクテル}MOCKTAIL」について

今冬のLAVAROCKのテーマに合わせてお茶をベースとしたカクテル&モクテルをご用意。お料理と合せてお楽しみください。

内容：

〈COCKTAIL〉

- ・スパークリングティーカクテル
紅茶をベースに、スパークリングワインを合わせたカクテル。
- ・ピーチグリーンティー
ピーチリキュールに日本茶を合わせた甘味と爽やかさを
感じるカクテル。

〈MOCKTAIL〉

- ・キラールージュ
ストロベリーシロップとアイ스티ーを合わせた飲みやすいノンアルコールカクテル。



TEA COCKTAIL & MOCKTAIL イメージ

冬限定「TEA COCKTAIL & MOCKTAIL」概要

期間： 2023年12月1日(金)～2024年2月29日(木)
除外日：12月23日(金)～12月25日(月)のディナータイム及び1月8日(月・祝)
時間： ランチ 11：30～14：30 ラストオーダー
ディナー 17：00～20：30 ラストオーダー*
*1月9日(火)より17：00～21：30 ラストオーダー

場所： ロビー階「Dining & Bar LAVAROCK」

料金： 各1,210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.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 [X\(旧 Twitter\)](#)、[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