

Press Release

2024 年 2 月 16 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.19

ディスカバー ヤマナシ

「Discover Yamanashi」を発売

山梨県のワインや葡萄にちなんだ食材を鉄板焼きで

期間：2024 年 3 月 1 日(金)～5 月 31 日(金)

場所：鉄板焼き 一花一葉 (19 階)



「Around Japan vol.19 -Discover Yamanashi-」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、ホテル最上階「鉄板焼き 一花一葉」にて、季節毎に日本各地の美味しい食材や銘酒を3ヶ月毎に紹介する「Around Japan」第19弾として、2024年3月1日(金)～5月31日(金)の期間「Discover Yamanashi」を発売いたします。

今回は、富士山など山々に囲まれ、日本のワイン生産発祥の地でもある「山梨県」にスポットを当て、ワインや葡萄にちなんだ食材や料理を中心に、創意溢れるお料理をお届けいたします。冷前菜は、山梨県の隠れた名産品とも言われる馬肉を、にんにく醤油で食べる“馬刺し”と山葡萄を煮詰めたモストコットを合わせたソースで楽しむ“馬肉タルタル”の2種をご用意。温前菜は、郷土料理のほうとうをモチーフに、ほうとうの麺と野菜を炒め、ワインの絞り粕を飼料として育てられた「甲州ワインビーフ」で巻き、かぼちゃのソースを楽しむ一品に仕上げました。魚料理には、葡萄の果皮粉末を与えて育った「甲斐サーモンレッド」に香草パン粉をのせて焼き上げます。メインディッシュには、山梨県が誇る柔らかく風味豊かな「甲州牛」を、肉の旨味を引き立てるワイン塩と辛味がアクセントの「鬼がらし味噌」でご堪能ください。締めのご飯は春の山菜とともに目の前で炊き上げた「梨北米」に、山梨県名物の「あわび煮貝」を添えてご提供。他にも、お料理と嗜むお酒も名水の地で作られた日本酒やワインなどを厳選して取り揃えます。鉄板焼き 一花一葉で、山梨県が育んだ滋味豊かな食の魅力に酔いしれ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 ヤマナシ
■「Around Japan vol.19 -Discover Yamanashi-」について

富士の国「山梨県」には、豊かな自然が育んだ美味しい食材が数多くあり、今回は、ワインや葡萄にちなんだ食を中心にセレクトし、郷土料理などと組み合わせて、前菜からデザートまで山梨県を余すことなくお楽しみいただける趣向にいたしました。珠玉の数々をご賞味ください。

- ・冷前菜(＊)
馬刺しと馬肉のタルタル 無添加ドライ果実添え
-山梨県産ワインソース
- ・温前菜(＊)
甲州ワインビーフの焼きほうとう見立て すりだね添え
- ・魚料理(＊)
山梨県産チーズを包んだ甲斐サーモンレッドのペルシャード
山蜜マスタードソース クレソンと枯露柿のサラダ添え
- ・サラダ
彩りサラダ
-大塚にんじんすりおろしドレッシング-
- ・焼野菜
季節の焼き野菜 - 一花一葉特製肉味噌添え-
- ・肉料理(＊)
山梨県産 甲州牛 A4サーロイン 80g
-ワイン塩、鬼がらし味噌-
- ・ご飯(＊)
山梨県産 梨北米の山菜釜焚きご飯、あわびの煮貝
または
山梨県産 梨北米の釜炊きご飯、甲州牛入りガーリックライス
- ・椀物(＊) 寒干大根とワイン豚の白鳳味噌汁
- ・香の物
- ・デザート(＊)
出来立てわらび餅 甲州ワインの香り バニラアイス添え

(＊) は山梨県産食材を使ったお料理や特産品をイメージした料理です。



「Around Japan vol.19 -Discover Yamanashi-」 イメージ



冷前菜イメージ



温前菜イメージ



魚料理イメージ



デザートイメージ

「Around Japan vol.19 -Discover Yamanashi-」 概要

期間： 2024年3月1日(金)～5月31日(金)
 時間： ランチ 11：00～15：00 (L.O.14：00)
 ディナー 17：00～22：00 (L.O.21：00)
 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。
 ※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。

<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 ヤマナシ ビバレッジ セレクション
■「Around Japan vol.19 –Discover Yamanashi Beverage Selection–」について

豊かな水に恵まれた山梨県では、数多くの日本酒やワイン、ビールが生み出され、特にワインは、日本ワイン発祥の地として数多くのワイナリーがあります。また日本酒は、地域ごとに異なる水質で多彩なお酒があり、今回は数あるお酒の中から、料理を引き立てる美酒をご用意いたします。料理とのマリアージュを心行くまでお楽しみください。



「Around Japan vol.19 –Discover Yamanashi Beverage Selection–」イメージ

・地ビール：クラフトビール「富士桜高原麦酒 ラオホ」 ボトル 1,540円

ブナのチップで麦芽を燻煙し、モルトにスモークフレーバーを綴じ込めた「燻煙ビール」。グラスに注いだ瞬間から燻製食品のような香りがたち昇る超個性派ビールですが、口当たりはマイルドです。
今回のコースのどの料理にも合うビールです。

・日本酒：「笹一酒造 旦 山廃純米大吟醸 播州愛山」 1合2,500円 2合 5,000円

香りと味わいの調和を重視した広がりのある吟醸香、優しい酸味と甘み、旨みのバランスが取れた日本酒で、料理を意識しない究極の食中酒です。しっとりとした旨味と酸の切れが持ち味。
おすすめ料理/馬刺しと馬肉のタルタル

・スパークリングワイン：「ルミエール・スパークリング・オレンジ」 グラス2,300円 ボトル11,500円

格式と風格あるワイン造り続け、大正時代には宮内庁御用達となった由緒正しいワイナリー。果皮や種から旨みと色を引き出す醸造法とシャンパーニュと同じ製法の瓶内二次発酵により自然に生まれる泡を閉じ込め、瓶内で1年間熟成させた、手間暇かかったスパークリングワインです。スッキリした酸味のドライな味わいです。

おすすめ料理/甲州ワインビーフの焼きほうとう見立て

・ワイン（白）：「甲州テロワール・セレクション 祝」 グラス2,000円 ボトル10,000円

日本ワイン発祥の地とも言われる祝地区。ここで栽培された葡萄により勝沼醸造（KATSUNUMA WINERY）で醸された、白桃のような甘やかなアロマが魅力の白ワイン。甲州ならではのほのかな苦みが、料理とよく合います。

おすすめ料理/山梨県産チーズを包んだ甲斐サーモンレッドのペルシャード



イメージ

・ワイン（赤）：「鳥居平今村 鳥居平ルージュ キュベエ・ハナ」 グラス2,200円 ボトル11,000円

最上のワインを生み出すために必要な要素を備えた「日本のグラン・クリュ」とも言われる「鳥居平」で育んだブラック・クイーンを使ったワイン。熟した凝縮度の高い甘みある果実味と骨格を形成する酸味があり、後半にかけてミネラル感が味わいを引き締めています。

おすすめ料理/山梨県産甲州牛A4サーロイン

・ソフトドリンク：「シャトー勝沼 カツヌマグレープルージュ」 940円

アルコールを生成しない特許製法で「アルコール0.00%」のワインテイストの飲料です。香り高くエレガントな味わい。葡萄本来の香りや味わいが楽しめ、熟成したワインとは一味違った美味しさを堪能できます。

「Around Japan vol.19 –Discover Yamanashi Beverage Selection–」 概要

期間： 2024年3月1日(金)～5月31日(金)

時間： ランチ 11：00 ～ 15：00 (L.O.14：30)

ディナー 17：00 ～ 22：00 (L.O.21：30)

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。

※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.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 X(元 [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