

【コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション】

サマーディナーコース 関西エクスカーション
Summer Dinner Course Kansai Excursion

京都 美山 西陣 上賀茂 プライムセレクション

「Kyoto Miyama, Nishijin, Kamigamo Prime Selection」を発売

～第2弾は京都で出会った食材とアメリカン料理を融合～

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：上田哲也）では、2026年6月1日(月)～8月31日(月)の期間、ロビー階のレストラン「^{ダイニング}Dining & ^{バー}Bar LAVAROCK」にて、新大阪という西日本各地へアクセスしやすい立地を背景に、大阪の食材とともに関西各地の魅力を紹介したいというシェフの想いから生まれたシリーズ「^{関西エクスカーション}関西エクスカーション」第2弾、京都府の美山、西陣、上賀茂の恵みを味わうディナーコース「^{京都 美山 西陣 上賀茂 プライム}Kansai Excursion Kyoto Miyama, Nishijin, Kamigamo Prime ^{セレクション}Selection」を発売いたします。



Summer Dinner Course イメージ

今回は、京都の3つのエリアに注目し、シェフ自ら生産者を訪ね、素材を選びました。里山の風景が残る、清らかな水と山々に囲まれた美山で育まれた鮎や、コクのある美山牛乳をはじめ、創業100年を超える西陣の味噌蔵「加藤味噌」の京白味噌、上賀茂で代々京野菜づくりを続ける玉田農園から届く旬のトマトや京賀茂なす、木桶でじっくり発酵、熟成させた、まろやかな酸味が特徴の中野酢の純米酢など、作り手の想いや土地の風土が息づく食材を取り入れています。素材が持つ風味や個性を大切にしながら、京都の各地の食材をアメリカングリルに融合させたコースに仕立てました。

ひと皿ごとに広がる香りや味わいととも、京都ならではの素材とグリル料理が織りなす料理を楽しむひとときをお過ごしください。

Courtyard by Marriott Shin-Osaka Station

【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
TEL：06-6350-5705 FAX：06-6350-4472 E-mail：pr@cyosaka.com

サマーディナーコース
■Summer Dinner Course

関西エクスカージョン 京都 美山 西陣 上賀茂 プライム セレクション

「Kansai Excursion – Kyoto Miyama, Nishijin, Kamigamo Prime Selection」について

今回は京都府の中央部に位置する美山エリアと京都市内の西陣、上賀茂を訪ねて選んできた食材を使い、アメリカングリル料理に融合。素材の魅力を生かした料理の数々をお楽しみください。

<メニュー詳細>

• Appetizer

京都・美山の恵みを愉しむ一皿

美山産 鮎のコンフィと京都ポークのベーコン

美山チーズと夏野菜や果実のタコサラダ風

• Soup

京都・西陣“加藤味噌”の焼きとうもろこし 冷製スープ

パイナップル風味のメレンゲアイスと味噌グリッシーニ

京鴨の味噌ローストと伏見とうがらしのグリル

• Fish Dish

いさきと京都・上賀茂“玉田農園”の京都洛北特産京賀茂なす オリーブソテー

焦がし京賀茂なす、トマトと柑橘のサルサ

木の芽の香り

• Main Dish

大阪産 なにわ黒牛、すいかと夏野菜のグリル

大阪産 パプリカのピクルス

京都・上賀茂古式製法“蔵元中野酢”を合わせたシャリアピンソース

• Dessert

美山牛乳とココナッツプリン

美山愛すジェラートとミルクジャム

LAVAROCK新大阪風 京ラスクとトロピカルフルーツ添え

• コーヒー または 紅茶



Appetizer イメージ



Soup イメージ



Dessert イメージ

<「Kansai Excursion – Kyoto Miyama, Nishijin, Kamigamo Prime Selection」ご紹介（一部）>

■Appetizer：

清らかな水と山々に囲まれた美山エリアからは、鮎とチーズをセレクト。低温でゆっくりと火入れし、骨までやわらかく仕上げた鮎のコンフィは、彩り豊かな夏野菜や果実と一緒に味わうタコサラダ風の一皿に仕上げました。

■Soup：

とうもろこしに加藤味噌の京白味噌を塗ってオーブンで焼いたものを丁寧にとって、スープにし、パイナップル風味のメレンゲをアイスにしたものを浮かべてご提供。添えたグリッシーニや京鴨にも味噌を使い、異なる味噌の味わいや風味が合わさってひとつの料理を完成させています。味噌の旨みや風味をアメリカン料理に融合したスープをお楽しみください。

Courtyard by Marriott Shin-Osaka Station

【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

TEL：06-6350-5705 FAX：06-6350-4472 E-mail：pr@cyosaka.com

■Fish Dish

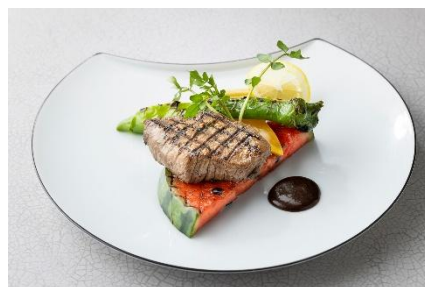
京都上賀茂でなすやトマトなどを育てる玉田農園よりトマトをはじめ、京都の限られた農家でしか栽培されない京都洛北特産 京賀茂なすを取り寄せました。京賀茂なすはオリーブオイルでソテーし、トマトの酸味を生かしたサルサでお召し上がりいただきます。爽やかで青々しい木の芽の香りが和のニュアンスを醸し出し、アメリカン料理なのに、爽やかで上品な味わいを楽しめる一皿になっています。



Fish Dish イメージ

■Main Dish

グリルしたすいかと夏野菜とともに楽しむ牛肉に、まろやかな味わいの中野酢がほどよい酸味を醸し出したシャリアピンソースを合わせました。一緒に盛りつけられたパプリカも中野酢でマリネしたものをご提供いたします。



Main Dish イメージ

Summer Dinner Course 「Kansai Excursion – Kyoto Miyama, Nishijin, Kamigamo Prime Selection」概要

期間： 2026年6月1日(月)～8月31日(月)

時間： 17:00～20:30 (L.O.)

場所： Dining & Bar LAVAROCK

料金： 1名様 9,800円

※上記料金は消費税・サービス料込みの料金です。
※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。



Dining & Bar LAVAROCK 内観

■コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション レストラン シェフ 小川 雄平 (オガワ ユウヘイ)

今回は京都市内から、夏が旬の京野菜や昔ながらの製法を守り続ける味噌や酢をセレクトしました。さらに足を延ばした美山エリアでは、里山の自然に育まれた鮎や牛乳などの食材にも出会い、前菜とデザートに取り入れています。アメリカングリルをベースに、和の要素を織り交ぜた味わいをお楽しみください。



レストランシェフ 小川 雄平

■コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

新大阪駅から徒歩約1分に位置するホテル。全室30平方メートル以上のゆとりある客室に加え、レストラン、バー、フィットネスなどを兼ね備え、ビジネスからレジャーまで自分らしく、快適でリフレッシュなご滞在をご提供いたします。

所在地：大阪市淀川区宮原1-2-70

客室数：332室（チェックイン15:00/チェックアウト12:00）

URL：<https://www.cynosaka.com>



ホテル外観

Courtyard by Marriott Shin-Osaka Station

【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

TEL：06-6350-5705 FAX：06-6350-4472 E-mail：pr@cynosaka.com

<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

Courtyard by Marriott（コートヤード・バイ・マリオット）は、「何か素晴らしいことを成し遂げたい」という情熱を持った革新的なゲストのためのホテルブランドです。世界 60 以上の国と地域に 1,340 軒以上を展開し、旅の目的を問わず、すべてのトラベラーが自分らしく前進できるようサポートすることに情熱を注いでいます。

快適さと機能性を兼ね備えた客室には、上質なベッドや柔軟に使えるワークスペースを完備し、心身ともにリフレッシュできる滞在を提供。ゲストは、仕事をこなし、おいしく食べ、つながりを楽しみ、自分らしく最高の状態で前に進むことができます。

Courtyard 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「Marriott Bonvoy®（マリオット ボンヴォイ）」に参加しています。同プログラムでは、世界中の魅力的なブランドでの滞在や、「Marriott Bonvoy Moments」での特別な体験、無料宿泊やエリートステータスなどの特典をご用意しています。無料での会員登録や詳細は marriottbonvoy.com をご覧ください。

詳しい情報やご予約は courtyard.marriott.com をご覧いただき、[X](#)（旧 Twitter）、[Instagram](#)、[Facebook](#) でも最新情報をご確認ください。

Courtyard by Marriott Shin-Osaka Station

【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
TEL：06-6350-5705 FAX：06-6350-4472 E-mail：pr@cynosaka.com