

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション  
都会的な夏の味覚をお届けするレストランプロモーション  
オープンフォーサマー  
～ OPEN FOR SUMMER ～ を開催  
大阪から九州被災地を応援するオリジナルメニューも  
～2016年6月1日（水）から 8月31日（水）まで～

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：大阪市淀川区、総支配人：羽鳥寛之）では、2016年6月1日（水）～8月31日（水）まで、ホテル内3か所のレストラン、バーでサマープロモーション～OPEN FOR SUMMER～を開催します。新大阪駅直結の便利なロケーションに位置するモダンなレストラン空間で、世界中の都市で愛されるコートヤード・マリオットの洗練されたダイニング体験をお楽しみください。

Dining & Bar LAVAROCK

ダイニング&バー ラヴァロック（ロビー階、3F）

「Dining Bar LAVAROCK」は、ダイニングエリア、バー&ラウンジ、さらに半個室のパーティーエリアまで、様々な用途にお応えするレイアウトが特長のオールデイダイニングです。ディナーでは、溶岩石（LAVAROCK）の遠赤外線効果により素材のうまみを最大限に引き出されたジューシーなグリル料理を中心に、新鮮なお料理をお楽しみいただけます。自然光に満たされる一面のガラス壁面とライブ感あふれるオープンキッチンが印象的な店内には、無料Wi-Fiや電源スポットなど、モバイル世代のニーズにスマートにお応えする環境を提供しています。

■九州産の食材を使ったオリジナルチャリティーバーガーで、被災地への応援をいっしょに。

キュウシュウ チャリング バーガー  
**Kyushu Cheering Burger**

この夏、「Dining Bar LAVAROCK」では、美味しくランチを楽しみながら九州被災地への応援をしていただける特別なメニューをおとどけます。九州産鶏肉を贅沢に使った香ばしい「グリルチキン」と、九州産の豚肉がスパイシーにアレンジされた「マキシマムポーク」の2種類を、珍しい竹炭を練り込んだパンズではさんだ、夏のランチにぴったりの美味しいシェフ特製のバーガー。さらに売上げの一部10%を、九州地震災害義援金として寄付いたします。



期間：2016年6月1日（水）～ 8月31日（水）

時間：11:00～14:30

場所：ダイニング バー ラヴァロック  
Dining&Bar LAVAROCK（ロビー階、3F）

料金：グリルチキンバーガー 1,700円、マキシマムポークバーガー 1,900円



## ■70種以上のドリンクメニューも楽しい、スタイリッシュな夏のグループディナーメニュー

スマート ガザリング サマーバージョン

### Smart Gathering Summer Version

職場、ご友人、ご家族など、楽しい夏のお集まりを「ラヴァロック」のスタイリッシュな空間で。お料理は夏に旬を迎える穴子のフリットや、カラフルな夏野菜のテリーヌをはじめ、夏食材が活かされたメニューが勢ぞろい。メインにはシェフ特製の溶岩石焼きアンガスビーフをお楽しみください。生ビール、スパークリングワインをはじめ、女性に人気のサングリアやカクテルまで70種以上のお飲み物をお好きなだけお楽しみいただける2時間のフリーフロードリンクも魅力のひとつ。夏がいっぱい詰まったメニューを皆様でお楽しみください。

ご利用は4名様以上より承ります。

期間：2016年6月1日（水）～8月31日（水）

時間：17:00～22:00

ダイニング バー ラヴァロック

場所：Dining&Bar LAVAROCK（ロビー階、3F）

料金：1名様 5,000円※フリーフロードリンク付き

内容：・オードブル盛り合わせ～夏の5つのお楽しみ～

枝豆・オクラ・トマトのテリーヌ バジルソース/クリームチーズとカボチャをどら焼き風に/

スモークサーモンと夏野菜のフリッター オーロラソース/ベーコン風味のブラマンジェ/

スライダーバーガー

・生ハムとパプリカのパイピザ

・ソーセージと茄子のトマトパスタ

・アナゴのフリット、生姜風味のリゾット添え、梅のアクセント

・アンガスビーフハンギングテンダーのグリル、ベリービーフ添え

・デザートプレート

・フリーフロードリンク（2時間制）

スパークリングワイン、サングリア、ビールをはじめ70以上

19階に位置する「鉄板焼き 一花一葉」は、高級感あふれるカウンター席が大人の空間を演出する鉄板焼きレストランです。素材そのものおいしさをシンプルに提供したいという思いが店名に込められた「一花一葉」では、シェフが選び抜いた上質な黒毛和牛をはじめ、四季の食材で創るお料理を職人の妙技とともにご堪能いただけます。

## ■夏の味覚が贅沢に詰まった本格ディナーコース

### はなごよみ なつ 花暦～夏～

食前酒に始まり、鱧、蛤など旬の素材を季節にふさわしいアレンジで創りあげた食彩と、近江牛サーロインステーキ、そして鉄板で仕上げる釜揚げシラスのガーリックライスまで、夏の味覚を贅沢にちりばめた本格ディナーコースです。ホテル最上階からの夜景とともにお楽しみください。

期間：2016年6月1日（水）～8月31日（水）

時間：17:00～22:00

場所：鉄板焼き 一花一葉 (19階)  
いっかいちよう

料金：12,000円

- 内容：
- ・食前酒
  - ・冷製前菜
  - ・鱧と蛤 淡路島産玉葱
  - ・彩のサラダ
  - ・季節の焼き野菜 5種
  - ・近江牛サーロインステーキ
  - ・梅肉と釜揚げシラスのガーリックライス または 特製釜めし
  - ・近真丈入り吸い物、香の物



遠く大阪湾までを見渡す都会の夜景とともに、窓際に並んだゆとりあるボックス席を中心に構成された、プライベートな空間です。

## ■目にも美しい夏限定のオリジナルカクテルを最上階のバーで

トロピカル サマー カクテル キャンペーン

### Tropical Summer Cocktail Campaign

日差しが和らぐ夕暮れ時、ホテル最上階の「Bar 19」は、涼やかな夏限定の10種類のサマーカクテルでお迎えいたします。ラムをベースで色鮮やかなブルー・ハワイ、果実リキュールベースの夏らしいマンゴフラッペ、健康的でかわいらしいブルーベリーモヒートなど、都会的な夜景につつまれる夏の夜のひとときを華やかに演出します。



期間：2016年6月1日（水）～ 8月31日（水）

時間：17:00～23:30

場所：BAR 19（19階）

メニュー例：  
・ブルー・ハワイ 1,500円（写真左）  
・マンゴフラッペ 1,500円（写真中）  
・ブルーベリーモヒート 1,500円（写真右）他

《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

代表：06-6350-5701

ホームページ：<http://www.cyosaka.com>

※すべての料金には、別途サービス料（10%）、消費税を加算させていただきます。

※記載のメニュー内容は、予告なく変更になる場合がございます。

※写真は全てイメージです。

#### 【コートヤード・バイ・マリオットについて】

リフレッシュの空間を提供する「コートヤード・バイ・マリオット」は、オンライン接続環境を整え、お客様自身が滞在のスタイルを自ら選んでコントロールできるようなサービスを提供しています。マリオット・インターナショナルの他のどのブランドよりも多い40か国、1,000以上の都市に展開しています。

#### 【マリオット・インターナショナルについて】

マリオット・インターナショナルは米国メリーランド州ベセスダに本社を置く、グローバルホテル企業です。世界87の国と地域で、計19ブランドのホテルやタイムシェア・リゾートなど4,400軒以上の宿泊施設を展開・運営しています。2015年度の収益は約140億USドルに達し、卓越した倫理観と従業員満足度の高い企業としても広く認知されています。受賞歴もあるポイントプログラム「マリオット・リワード(R)」と「ザ・リッツ・カールトン・リワード(R)」は、世界で5,500万人もの会員を有しています。詳細はマリオット・インターナショナルのホームページ([www.marriott.co.jp](http://www.marriott.co.jp))、最新ニュースはニュースセンター([www.marriottnewscenter.com](http://www.marriottnewscenter.com))をご参照ください。

#### 【報道機関からのお問合せ】

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション マーケティング部

担当：山口・高田

Tel: 06-6350-5705 / Fax: 06-6305-5702 / E-mail: [pr@cyosaka.com](mailto:pr@cyosaka.com)

ホームページ: [www.cyosaka.com](http://www.cyosaka.com)