

2018年6月5日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

「第30回なにわ淀川花火大会」を ホテルで楽しむ特別宿泊プラン、お食事プランを販売

大阪梅田の高層ビル群の夜景を背景に、ホテルならではの極上花火体験をお届け

2018年8月4日(土)限定



「なにわ淀川花火大会」のイメージ

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、支配人 木村 倫子）では、「第30回なにわ淀川花火大会」が開催される2018年8月4日（土）に花火大会をホテルで楽しめる特別宿泊プランとレストラン&バーでのお食事プランを販売いたします。

大阪らしく華やかでダイナミックな演出で知られる「なにわ淀川花火大会」は、毎年約50万人が訪れる大阪の夏の一大イベントです。コートヤードのある新大阪エリアは、打ち上げ場所である淀川河川敷から約4km北東側の程良い位置にあり、落ち着いて花火鑑賞ができる穴場スポットとして、昨今注目されています。

この日ホテルでは、「大人が楽しむ花火鑑賞」をテーマとした3つのプランをお届けいたします。

当日限定メニューでご用意する神戸牛鉄板焼きディナー付の宿泊プランや、プライベート空間のお部屋でドンペリニヨンと特製オードブルをお楽しみいただける宿泊プランでは、花火の後も人ごみや混雑に邪魔されることなく快適なお部屋でゆったりとおくつろぎいただけます。またBar19では、花火とともにシャンパーニュを心ゆくまでご堪能いただけるフリーフロー付のお食事プランを提供いたします。それぞれの特徴あるプランから、お好みのスタイルに合わせてお選びください。

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーションのお届けするプランで、夏の一大イベントである「なにわ淀川花火大会」を今年はいつもととは違うシチュエーションで、贅沢なひとときをお過ごしください。

なにわ淀川花火大会限定の鉄板焼きディナーがセットになったご宿泊プランです。お食事は、ホテル最上階の「鉄板焼き 一花一葉」にて、シェフが目の前で焼き上げる神戸牛サーロインステーキや、フォアグラなど贅沢な食材を使用したコースをご堪能ください。花火開始の時間になりましたら、ホテル最上階にご用意する特別鑑賞席へご案内いたします。心地よく冷えた空間でカクテルやワインなどのお飲物、フィンガーフードをお召し上がりいただきながら、梅田のビル群を背景に花火をご鑑賞ください。

お食事と花火鑑賞の後は、そのままホテルの30㎡のゆとりある客室でゆったりとおくつろぎいただけます。ご滞在の翌朝は、ロビー階の「Dining & Bar LAVAROCK」でご朝食を。鉄板焼きとはまた一味違った開放的なレストランで種類豊富な朝食ブッフェをお召し上がりください。花火の後も、大切な方とゆっくりと贅沢な時間をお楽しみいただけるプランです。

なにわ淀川花火大会限定 神戸牛ディナーコース

- ・冷製前菜
- ・フォアグラ 大和芋〜ペリゲーソース〜
- ・彩りのサラダ〜淡路島産玉葱の和風ドレッシング〜
- ・季節の焼き野菜5種〜神戸牛肉味噌ソース添え〜
- ・神戸牛サーロインステーキ
静岡産本山葵と青森産大蒜
季節野菜のマリネ 4種の塩
- ・釜炊きご飯 吸い物 香の物
- ・シャーベット又はアイスクリーム



- 期間 : 2018年8月4日(土)泊
 料金 : 37,540円(コートヤードルームハイフロア)
 39,548円(デラックスルーム)
 ※2名1室ご利用時、1名様分の料金です。
 ※上記料金は消費税サービス料込の料金です。
 宿泊税を別途申し受けます。

- 場所 : 《お食事》19階 鉄板焼き 一花一葉
 《花火鑑賞》19階 ファンクションルーム
 ※お食事会場と花火鑑賞席とでご移動となります。
 ※お食事時間は、17:30〜(花火打上げ前)もしくは
 21:00〜(花火打ち上げ後)からお選びいただけます。

- 内容 : ・コートヤードルームハイフロアまたはデラックスルーム(いずれも30㎡、10階以上のフロア確約)でのご宿泊
 ・鉄板焼き一花一葉での「なにわ淀川花火大会限定 神戸牛ディナーコース」
 ・19階ファンクションルームの花火鑑賞席(お飲み物、フィンガーフードを含む)
 ・エグゼクティブラウンジのご利用(デラックスルームご予約の場合)
 ・Dining & Bar LAVAROCKでのブッフェスタイルのご朝食

《ご予約・お問い合わせ先》
 ホテル宿泊予約係 TEL 06-6350-5703



スパークル ナイト ドン ペリニオン

Sparkle Night × Dom Perignon ～ドンペリニオン片手にお部屋で花火鑑賞宿泊プラン～

客室のプライベートな空間で花火鑑賞をお楽しみいただけるご宿泊プランです。窓から花火を鑑賞できる10階以上のハイフロアの客室に、華やかな葡萄の香りが広がる「ドンペリニオン ヴィンテージ 2009」と、ドンペリニオンに合うフォアグラテリーヌのキャラメリーゼなどのオードブル盛り合わせをご用意いたします。客室でゆっくりとおくつろぎいただきながら、大阪の夏の夜空を艶やかに彩る花火をお楽しみください。

- 期間 : 2018年8月4日(土)泊
 料金 : 29,700円(コートヤードルームハイフロア)
 31,749円(デラックス)
 ※2名1室ご利用時、1名様分の料金です。
 ※上記料金は消費税サービス料込の料金です。別途
 宿泊税を別途申し受けます。

- 内容 : ・コートヤードルームハイフロアまたはデラックス
 ルーム(いずれも30㎡、10階以上のフロア確約)
 でのご宿泊
 ・ドンペリニオン ヴィンテージ 2009
 ・オードブル盛り合わせ
 ・Dining & Bar LAVAROCK でのブッフェスタイルのご朝食

オードブル盛り合わせメニュー :

1 段目アペタイザー

- ・フォアグラテリーヌのキャラメリーゼ
- ・キヌアと彩り野菜サラダ フラワー生春巻き
- ・赤海老と桃のタルタル仕立て など

2 段目アペタイザー

- ・シャルキュトリープレート
 (イベリコチョリソー、プロシュート、パテドカンパーニュ) など



オードブル盛り合わせイメージ

《ご予約・お問い合わせ先》

ホテル宿泊予約係 TEL 06-6350-5703

スパークリング イブニング ハイ ティー

Sparkling Evening High Tea ～シャンパーニュと花火鑑賞を楽しむお食事プラン～

ホテル最上階「Bar19」では、花火を鑑賞できる窓際ボックス席とカウンター席にて、シャンパーニュのフリーフローとお食事がセットになったプランを提供いたします。シャンパーニュはフランスの老舗メゾンである「ヴーヴクリコ」から定番のイエローラベル、フルーティーなアロマが香るローズラベルをご用意。夏のシーズンメニューをティースタンドに盛り付けた華やかなお食事とともに、きめ細かな泡を心ゆくまでお召し上がりください。照明を落とした店内に映える、都会の夜景と花火のコラボレーションをお楽しみいただけます。

日時 : 2018年8月4日(土) 19:00-21:00

料金 : 15,000円

※税金・サービス料を別途申し受けます。

※ご利用は2名様より承ります。(限定6組)

場所 : 19階 Bar19

- 内容 : ・19階 Bar19 窓際ボックス席またはカウンター席確約
 ・乾杯用ヴィンテージシャンパーニュ「ヴーヴクリコ
 ラ・グランダム」
 ・「ヴーヴクリコ イエロー&ローズ」のフリーフロー
 ・夏のシーズンメニューのお食事

《ご予約・お問い合わせ先》

レストラン予約係 TEL 06-6350-5701



写真は2名様分



「なにわ淀川花火大会」について

1989(平成元)年にスタートし、今年で30目を迎える「なにわ淀川花火大会」は、毎年約50万人が訪れる大阪の夏の風物詩です。水都大阪を流れる淀川と街をこよなく愛する地元ボランティアスタッフが、周辺企業・団体・商店など地域住民の方々の寄付により財政をまかない、「企画・運営・実行」を手がける「手作りの花火大会」としても知られています。水面の上で半円状に開く花火や、尺玉などを含むバリエーション豊かな花火がダイナミックに打ち上げられ、大阪の夜空を彩ります。

コートヤード・バイ・マリオットについて

コートヤード・バイ・マリオットは、お客様にバランスのとれた環境と存分にリフレッシュできるステイをご提供いたします。常にインターネットにつながる環境は生産性が高く、行き届いたサービスとデザインで、幅広いお客様のニーズにお応えします。世界50の国と地域に1,100軒以上のホテルを展開するコートヤードは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオット リワード（ザ・リッツ・カールトン・リワードを含む）に参加しており、会員の方は、members.marriott.comでスターウッドプリファードゲスト（SPG）とアカウントがリンクでき、エリートステータスのマッチングや無制限のポイント移行が可能です。詳しい情報はcourtyard.marriott.comをご覧ください。また、FacebookやTwitter、Instagram (@CourtyardHotels)でも情報を発信しております。

【本件に関する報道機関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 マーケティング部 担当：矢野
〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原 1-2-70
Tel: 06-6350-5705 / Fax: 06-6305-4472 / E-mail: pr@cyosaka.com