

2020年1月24日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション  
Bar 19

苺とシャンパンのマリアージュを贅沢に愉しむ、春のイブニング・ハイティー

エンタインシング ストロベリー

## “Enticing Strawberry”を発売

2020年3月1日(日)～2020年5月31日(日)\*



Enticing Strawberry 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、2020年3月1日（日）～2020年5月31日（日）までの期間\*、ホテル最上階（19階）の「Bar 19」にて、  
エンタインシング ストロベリー  
甘酸っぱい香りに心も躍る苺のイブニング・ハイティー“Enticing Strawberry”を提供いたします。

シーズン毎のテーマで料理とシャンパンのフリーフローをお楽しみいただける、好評のイブニング・ハイティー。今回は、前菜からデザートにいたるまでシャンパンと相性の良い「苺」を随所に取り入れました。苺の酸味が食材を引き立てる目にも鮮やかなアペタイザーをはじめ、デザートには、buffetスタイルでフレッシュな苺3種の食べ比べも。その他アラカルトメニューとして、バーテンダーが大人の女性をイメージして作る苺のオリジナルカクテル“Elegant Strawberry”  
エレガント ストロベリー  
（2種）も提供いたします。

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーションで、華やかな苺の世界に魅了される、春のひとつときをお過ごしください。

\*記載開催期間のうち、5月11日（月）～25日（月）を除きます。

エンタイスティング ストロベリー

## イブニング・ハイティー “Enticing Strawberry”

シャンパン「ヴーヴ・クリコ」と「苺」のマリアージュをお愉しみいただく春のイブニング・ハイティーは、随所に苺やベリーを使った華やかなアイテムを取り揃えました。前菜には、桜の塩漬けした葉で一晩おいた鯛をマリネにし、艶やかなソースでいただく一品やスモークした鴨と苺のピンチョス、風味豊かなバニラが香る赤海老には苺を入れた酸味あるバルサミコソースがアクセントに。デザートには苺のミルフィーユの他、3種類のフレッシュ苺をbuffeスタイルで心ゆくまでご堪能いただけます。Bar19の上質な空間で、シャンパングラスを傾けながら贅沢な時間をお過ごしください。

場所／「Bar 19」（ホテル 19 階）

期間／2020年3月1日(日)～2020年5月31日(日)\*

\*記載開催期間のうち、5月11日(月)～25日(月)を除きます。

時間／17:00～20:00

料金／お一人様 ¥8,000 (ドリンクフリーフロー120分制)

※消費税・サービス料別

※ご利用は2名様より承ります。前日までに要予約。



イメージ

### 【お料理】

#### ●前菜

1<sup>st</sup> プレート (写真上段) :

生ハムとキヌアのフラワー生春巻き 苺テイスト、鴨のスモークと苺のピンチョス

2<sup>nd</sup> プレート (写真中段) :

ホタテと3種のベリーのサラダ ラビゴットソース

3<sup>rd</sup> プレート (写真下段) :

桜香る鯛のマリネ ベリーのソース、

苺とチェリーモッツアレラのカプレーゼ

●魚料理 / バニラ香る赤海老の炙り 苺とバルサミコのソース

●肉料理 / ハンギングテンダーのグリル ブルーベリーのソース

●デザート / 苺のミルフィーユ、3種類の苺buffe



バニラ香る赤海老の炙り  
苺とバルサミコのソースイメージ

### 【お飲物 (フリーフローで提供)】

ヴーヴ・クリコイエローラベル、赤・白ワイン、オーガニック紅茶 (10種類)、

苺オリジナルカクテル (4種類)

・ベリーレディー、ベリーロワイヤル、ベリーフラッペ、ベリークーラー

## エレガント ストロベリー スプリング・カクテル “Elegant Strawberry”

バーテンダーオリジナルのスプリング・カクテルは、苺をベースに大人のエレガントな女性をイメージした2種をお届けします。赤いロングドレスの女性がレッドカーペットに現れたような凛とした姿のロングカクテル「レッドカーペット」と、気品高い女性を苺に見立てバラとブランデーがより深みのある味わいを醸し出すショートカクテル「リファインドレディー」。人を魅きつけてやまない苺の魅力を、上質な空間でお愉しみください。

場所／「Bar 19」（ホテル 19 階）

期間／2020年3月1日(日)～2020年5月31日(日)\*

\*記載開催期間のうち、5月11日(月)～25日(月)を除きます。

時間／17:00～24:00(日曜日、祝日は23:00)

料金／2,000円 ※消費税・サービス料別

(写真左より)

### ・Red Carpet (レッドカーペット)

シャンパンにフローズン苺を入れ、ホワイトラムと苺ソース、クランベリージュースを入れ甘めに仕上げました。

### ・Refined Lady (リファインドレディー)

苺にブランデーとローズシロップを合わせシェーカーでシェイクし、バラの花びらを浮かべて仕上げたブランデー香る大人の味わいのカクテル。



イメージ

### ◆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

Bar19 (バーナインティーン)

ご予約・お問い合わせ TEL.06-6350-5701



Bar 19

### コートヤード・バイ・マリオットについて

世界 50 以上の国と地域に 1,100 軒以上のホテルを展開するコートヤード・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。詳しい情報は [courtyard.marriott.com](http://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。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、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に参加しています。3つのプログラムは共通の特典内容のもと運営され、会員の方は130の国と地域に展開する6,700軒以上のホテルを含む29ブランドのロイヤリティポートフォリオのもと、無料宿泊のためのポイント獲得、よりスピーディーなエリートステータスへの昇格、シームレスにポイントの獲得や交換が可能となります。無料会員登録やプログラム詳細については、[members.marriott.com](http://members.marriott.com) をご覧ください。

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 広報担当：根岸・矢野

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