

2020年8月27日

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

日本の美食をめぐるフードプロモーション秋は食の宝庫大分県へ



アラウンド ジャパン

Around Japan vol.5

ディスカバー オオイタ

- Discover Oita -

2020年9月1日（火）～2020年11月30日（月）



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、ホテル最上階レストラン「鉄板焼き 一花一葉」にて、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（アラウンド ジャパン）”のシリーズ第五弾として、2020年9月1日（火）より“Discover Oita”を開催いたします。

今回は豊後水道・豊後灘で採れる「鰯」や「鮑」などの海の幸や、全国の品評会で幾度となく日本一に輝くブランド牛“豊後牛”など、大分県が誇る滋味あふれる食材と秋の味覚が融合。シェフの趣向を凝らした料理の数々をディナーコースで提供いたします。また、飲み物には世界の日本酒コンクールで最高位の賞を受賞した日本酒“ちえびじん”をはじめ、ワインやご当地サイダーなど豊富に取り揃えました。それぞれの料理と合わせて、マリアージュをお楽しみください。

新大阪で都会の夜景を眺めながら、料理を通じて大分県の魅力を堪能するひとときをコートヤードの一花一葉がお届けいたします。

Courtyard by Marriott Shin-Osaka Station

## Around Japan vol.5 -Discover Oita- 概要

シェフが厳選した大分県産の食材を味わう秋のディナーコースです。大分の米を食べて育った“米の恵み”認証ポークと、地元で食される珍しい海藻「くろめ」を沢煮仕立てで味わう一品をはじめ、魚料理には、豊後水道が育んだ「鰯」「鮑」を、旬の「きのこ」、「栗」、「銀杏」と合わせ秋らしい朴葉焼きで。メインには、品質の高い“豊後牛”の中でもさらに選び抜かれた最高品質の『おおいた和牛』のサーロインステーキをお召し上がりください。大分県の滋味豊かな素材を余すことなくご堪能ください。

期間／2020年9月1日(火)～2020年11月30日(月)

時間／ディナー 17:00～21:00 (ラストオーダー)

料金／豊後梅コース 15,000円 (消費税・サービス料別)

### 【メニュー】

- ・シェフおすすめの大分県産の素材で愉しむ冷製前菜 (＊)
- ・大分県産ブランド豚『米の恵み』認証ポーク 沢煮仕立て 大分県特産くろめ、カボス添え (＊)
- ・大分県で水揚げされた海の幸 鰯と鮑の朴葉焼き きのこ、栗、銀杏、青物野菜 ～大分合わせ味噌とセップ茸の香り～ (＊)
- ・彩りサラダ ～和風ドレッシング～
- ・季節の焼き野菜5種～肉味噌ソース添え～
- ・大分県産ブランド牛百年の恵み『おおいた和牛』サーロインステーキ (80g) (＊) ～本山葵と大蒜 季節野菜のマリネ 4種の塩～
- ・大分県産ブランド地鶏『おおいた冠地どり』の鶏めし (＊) または特製釜飯ガーリックライス
- ・汁椀、香の物
- ・水菓子
- ・コーヒーまたは紅茶

※ (＊) は大分県産食材を使用したメニューです。

※入荷の都合などにより原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。



大分県産ブランド豚『米の恵み』認証ポーク沢煮仕立て 大分県特産くろめ、カボス添え



大分県産ブランド牛百年の恵み『おおいた和牛』サーロインステーキ イメージ



大分県産ブランド地鶏 『おおいた冠地どり』の鶏めし

## Around Japan vol.5 -Discover Oita- Beverage Selection

大分県の大地が育んだ銘酒を厳選しました。湯布院でしか愉しめない地ビール「ゆふの豊純」をはじめ、世界が認めた日本酒「ちえびじん」など至福の一杯を堪能ください。

期間／2020年9月1日(火)～2020年11月30日(月)

時間／ディナー 17:00～21:00(ラストオーダー)

料金／850円～(消費税・サービス料別)

### ◆ゆふいん麦酒「ゆふの豊純」(由布市) 販売価格 ¥1,400

平成6年に九州で第一号となる地ビールを醸造した地ビールメーカー。ヴァイツェン(淡色タイプ)はのどごしがよく、フルーティーで清涼感のある味わいです。

おすすめ料理/大分県産ブランド豚『米の恵み』認証ポーク沢煮仕立て 大分県特産くろめ、カボス添え



イメージ

### ◆中野酒造「ちえびじん」純米酒(杵築市) 販売価格 1合 160ml ¥1,500 2合 320ml ¥3,000

フランスで開催されている日本酒コンクール「KURA MASTER 2018」において最高位プレジデント賞を受賞した世界が認める日本酒。落ち着いたフルーティーな香り、この日本酒がもつ気高さ、上品さを感じることができます。

おすすめ料理/鯛と鮑の朴葉焼ききのこ、栗、銀杏、青物野菜 ～大分合わせ味噌とセップ茸の香り～

### ◆<sup>あじむ</sup>安心院<sup>しょうこうし</sup>ワインアルバリーニョ【白】(宇佐市) 販売価格 グラス ¥2,000 ボトル ¥10,000

スペイン特有の品種アルバリーニョを使用した辛口タイプ。アプリコットやピーチなど熟した果実のアロマに加え、柑橘の爽やかな風味が香ります。しっかりとした酸は感じられ、引き締まった味わいが印象です。

おすすめ料理/鯛と鮑の朴葉焼ききのこ、栗、銀杏、青物野菜 ～大分合わせ味噌とセップ茸の香り～

### ◆<sup>あじむ</sup>安心院<sup>しょうこうし</sup>ワイン小公子【赤】(宇佐市) 販売価格 グラス ¥2,400 ボトル ¥12,000

国産山葡萄・小公子種100%(安心院産100%)のフルボディタイプ。艶やかで濃い紫色。カシス、ブルーベリーにヨーグルトの様な香りが溶け込み、さらにはスパイシーな印象も合わさっています。口に含んだ際のアタックは強く、なめらかな丸みある酸味が広がるワインです。

おすすめ料理/大分県産ブランド牛百年の恵み『おおいと和牛』サーロインステーキ

### ◆大分かぼすサイダー 販売価格 ¥850

大分県のご当地サイダー。爽やかな香りとサッパリした飲み口が特徴です。

### ◆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」ご予約・お問い合わせ TEL.06-6350-5701



鉄板焼き 一花一葉

#### 【新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて】

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーションでは、すべてのお客様の健康と安全を最優先に「三密回避」「徹底した衛生管理」「従業員の健康管理」に取り組む当社ガイドラインを遵守し、ホテル運営を行っております。

- ・チェックイン時、フロントカウンター以外のスペース活用などによる混雑緩和
- ・レストラン入店人数制限やテーブル間隔を広げた混雑緩和
- ・ご予約時やご来館時の検温、健康チェックシートのご記入 など

詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。 <https://www.cyosaka.com/>

## 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