

2020年8月31日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

ダイニング バー ラヴァロック
Dining & Bar LAVAROCK

ホープ フォー ザ フューチャー

Hope for the Future

未来のために今ホテルができるSDGsを料理で

2020年9月1日(火)～2020年11月30日(月)



写真左/Muamba Fish Burger 写真右上/ Autumn Dinner Course 写真右下/Dining & Bar LAVAROCK 店内

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、11月2日にホテル開業5周年を迎えるにあたり、「未来のために今ホテルができること-Hope for the future-」をテーマとした、バーガーとディナーコースを Dining & Bar LAVAROCK にて2020年9月1日(火)より販売いたします。

新型コロナウイルス感染拡大によって消費の価値観も大きく変化しています。ホテルでは、国連が提唱する世界共通の目標「持続可能な開発目標=SDGs」の考えのもとに、「地産地消」として地元の知られざる優れた食材にスポットを当てたメニューを開発。地元食材と世界各国の調理法が融合したシェフこだわりのキュイジーヌをお楽しみください。その他にも、「食品ロス」削減への取り組みとして、食材を隅々まで使い切る調理法の工夫、食べ残し「0」を目標に、最適なポーションの見直しや、残ったお料理をお持ち帰りいただけるドギーバッグの用意などを実施いたします。

コートヤード・バイ・マリオット新大阪ステーションが、「自分たちで出来ること」を考え、まずは身近な食から、これからのニューノーマル時代のニーズに応えるサステイナブルなサービスを提供してまいります。

Dining & Bar LAVAROCK Burger & Dinner Course

Dining & Bar LAVAROCK の秋は、新型コロナウイルスの影響を受け、地元野菜や生鮮食品が余り、廃棄される昨今、大阪・泉州で採れる太刀魚や知られざる名品「なにわポーク」などシェフこだわりの地元食材と世界のスパイスや調理法が融合した遊び心あふれるメニューが揃います。

ムアンバフィッシュバーガー 【Muamba Fish Burger】

グリルしたバンズに、太刀魚のフライと大根、しいたけをダイナミックに挟み込みました。アフリカ料理を代表するスパシーな“チキン・ムアンバ（鶏モモ肉とピーナッツバターのトマト煮）”に、しいたけの軸を入れ煮込んだソースでお召し上がりください。付け合わせには、野菜を皮ごとフライにした香ばしいチップスをお楽しみいただけます。

期 間／2020年9月1日（火）～2020年11月30日（月）

時 間／11：30～14：30 17：00～22：00

料 金／お一人様¥2,500※消費税・サービス料別

オータムディナーコース 【Autumn Dinner Course】

地元・関西の食材を、国際色豊かなお料理にアレンジしたディナーコース。5大陸をイメージしたアレンジでお召し上がりいただけます。メインには甘い脂身と柔らかな肉質が特徴のシェフ押し食材「なにわポーク」をグレイビーソースで。デザートには、アフリカのスパイスを添え風味豊かに仕上げたシフォンケーキをご用意。スパイスにフェアトレードのものを使用するなど、シェフのこだわりが詰まった品々をお楽しみください。

期間／2020年9月1日（火）～2020年11月30日（月）

時間／17：00～22：00

料金／お一人様¥6,000※消費税・サービス料別

【料理】

- 前菜(アジア大陸)
泉州蛸のタルタル アジアンテイスト
- パスタ(ヨーロッパ大陸)
大阪産春菊のジェノベーゼ 泉州産穴子を添えて
- 魚料理(アメリカ大陸)
鱸のカダイフ揚げ マンハッタクラムチャウダーソース
- 肉料理(オセアニア大陸)
なにわポークのグリルグレイビーソース
- Dessert(アフリカ大陸)
紅茶のシフォンケーキ 大阪産のフルーツ、オリジナルスパイスを添えて

※ご予約は2名様より承ります。

※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。



Autumn Dinner Course イメージ



なにわポークのグリルグレイビーソース

◆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 Dining & Bar LAVAROCK
ご予約・お問い合わせ TEL.06-6350-5701

【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
- ・レストラン入店時アルコール消毒
- ・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 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 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