

2020年12月11日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション  
ウォーム クリスマス

## Warm Christmas

クリスマススペシャルディナーを3つのバー&レストランで  
宿泊プラン、テイクアウトメニューの発売も

2020年12月24日（木）～12月26日（土）



鉄板焼き 一花一葉クリスマスディナーイメージ

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12月24日（木）～12月26日（土）の期間、大切な人とすずめくもり溢れるクリスマス「Warm Christmas」をテーマに、クリスマススペシャルディナーや宿泊プラン、テイクアウトメニューを発売いたします。

ホテル最上階（19階）の「鉄板焼き 一花一葉」では、シェフこだわりのフランス産活けオマール海老を豪快にフランベして仕上げる一品をはじめ、厳選された食材を丁寧に焼き上げる至福のディナーコースを。同じく最上階の「<sup>バー</sup>BAR19」では、シャンパンとお食事のマリアージュを愉しむイブニング・ハイティーをクリスマス限定メニューでお届けする他、ロビー階の「<sup>ダイニング アンド バー</sup>Dining & Bar LAVAROCK」では、ホワイトクリスマスをコンセプトにした煌びやかなお料理をコースでお召し上がりいただけます。その他にもホテルでは、ディナーとモダンで快適な客室でのご滞在がセットになった宿泊プランや、自宅で過ごすクリスマスに華を添えるテイクアウトメニューをご用意いたします。

ホリデーシーズンにより一層煌めきを増す大阪の街をながめながら、大切な人と一緒に心にのこるあたたかな時間をお過ごしください。

## 鉄板焼き 一花一葉 (19階) ディナーコース「立華」

プライベートな大人の空間が魅力の「鉄板焼き 一花一葉」のクリスマスディナーは、冬が旬の「あんこう」の身をムニエルに、香ばしく焼き上げた肝をトッピングした味わい深い逸品をはじめ、目の前でフランベして仕上げるフランス産のオマール海老や、シンプルに焼きあげる近江牛など素材本来の旨味を存分に愉しみいただけるコースに仕上げました。デザートは、ワゴンサービスでお好きなだけお召し上がりいただけます。ライブ感あふれるカウンター席で、料理人の技を見ながら贅沢な料理に舌鼓するひとときをお過ごしください。



イメージ

期間／2020年12月18日(金)～26日(土)

時間／ディナー 17:00～21:00(ラストオーダー)

料金／お一人様 24,000円(消費税・サービス料別)

### 【メニュー】

- 冷製前菜～食前のお愉しみ～
- あんこうとあんきものムニエル～柑橘ソース～
- 活け鮑 冬野菜～大分県産あわせ味噌のソース～
- フランス・ブリュターニュ産 活けオマールブルー半身  
～テルミドール仕立て～
- 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～
- 近江牛サーロインステーキ(100g) 又は 近江牛フィレステーキ(80g)  
～静岡産本山葵と青森産大蒜 季節野菜のマリネ 4種の塩～
- 近江牛茶漬け
- 汁椀、香の物
- デザート ワゴンサービスにて



鉄板焼き 一花一葉

※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。

## BAR19 (19階) 「Christmas High Tea」

夕方からのひとときを彩るイブニング・ハイティー。乾杯の一杯にはドン・ペリニオンを。フリーフローでお愉しみいただけるシャンパンには、ヴーヴ・クリコのローズラベルを提供いたします。セイボリー(軽食)には、シャンパンと相性の良い苺をアレンジした前菜やオマール海老と帆立のグリル、国産牛ロースのステーキなど特別な日にふさわしいアイテムが揃います。煌々大阪の夜景を眺めながらシャンパンとお料理のマリアージュに酔いしれるひとときをお届けいたします。



クリスマスハイティーイメージ

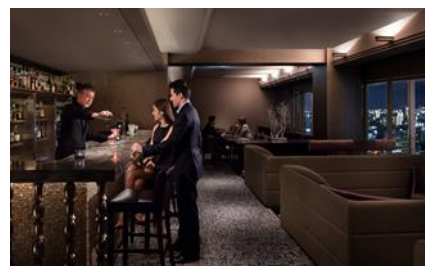
期間／2020年12月24日(木)～26日(土)

時間／ディナー 17:00～20:00(ラストオーダー)

料金／お一人様 13,000円(消費税・サービス料別)

※2名様より承ります

※予約制：前日17:00まで



BAR19

## Dining & Bar LAVAROCK (ロビー階) ディナーコース“White Christmas”

ホワイト クリスマス

都会的な雰囲気が魅力の LAVAROCK では“ホワイトクリスマス”をイメージしたディナーコースを提供いたします。白を基調に、オマール海老など暖かな色彩の食材を組み合わせ、窓の外の銀世界とぬくもりを表現しました。前菜にはじまり、スープ、オマール海老、フォアグラのソテーとアンガスビーフなど贅沢な食材をふんだんに使用した全6品をお愉しみください。



ホワイトクリスマスイメージ

期間/2020年12月24日(木)~26日(土)

時間/ディナー 17:00 ~ 22:00 (ラストオーダー)

料金/お一人様 11,000円 (消費税・サービス料別)



Dining & Bar LAVAROCK

## ■クリスマス宿泊プラン“Christmas Stay Plan”概要

クリスマス ステイ プラン

大阪で過ごすクリスマスを特別なひとときに演出するクリスマス限定ステイプランは、お部屋から夜景をお愉しみいただけるハイフロアでのご滞在に、一花一葉でのクリスマスディナーをセットにいたしました。プラン限定で、アロマランプとアロマオイル3種をご用意。アロマの香りに包まれながらゆったりとおくつろぎください。

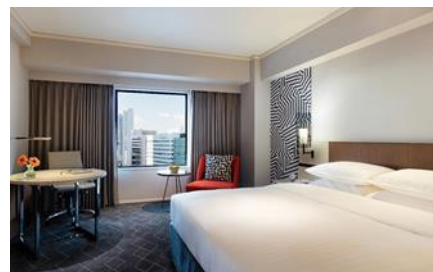
期間/2020年12月26日(土)まで

料金/1室 74,926円より

(消費税・サービス料込み、宿泊税別途)

プラン内容/

- ・コートヤード ハイフロアでのご宿泊
- ・鉄板焼 一花一葉でのクリスマスディナー
- ・Dining & Bar LAVAROCK での朝食
- ・アロマランプ、アロマオイル3種プレゼント



客室イメージ

## ■クリスマステイクアウト概要

ホテルメインダイニング「Dining & Bar LAVAROCK」にて、クリスマス限定のテイクアウトメニューをご用意いたします。店名の由来でもある溶岩石でじっくりと焼き上げたサーロインステーキをはじめ、ラザニアやグラタン、彩り鮮やかなオードブルなど、ホームパーティーが華やぐお料理の数々をお愉しみください。



クリスマステイクアウト イメージ

期間/予約受付期限: 2020年12月23日(水) 20:00まで

お引渡し期間: 2020年12月22日(火)~12月25日(金)

※ご予約は商品お渡しの3日前までをお願いいたします。

### 【テイクアウトメニュー】

- クリスマスオードブル盛り合わせ (2~3名盛り)  
カプレーゼやマリネ、キッシュなどの前菜数種を贅沢に盛り合わせました。  
料金/5,000円
- ローストビーフ (2~3名用)  
お肉の旨味が堪能できる至福の一品。クリスマスの食卓に華やぎを添えます。  
料金/8,000円
- パテ・ド・カンパーニュ (2~3名用)  
しっとりとした肉の柔らかさで濃厚な味わいのパテ。ワインとの相性も抜群です。  
料金/4,500円
- A3 黒毛和牛サーロインステーキ 200g  
店名 (LAVAROCK) の由来でもある溶岩石でグリルしたジューシーなお肉。  
料金/6,000円
- シーフードグラタン (2~3名用)  
ベシャメルソースに海の幸がたっぷりに入ったボリュームあるグラタンです。  
料金/3,000円
- アンガスビーフのラザニア&サラダ (2名用)  
たっぷりのチーズとアンガスビーフ、パスタが絶妙なハーモニーを醸し出す逸品。  
料金/3,000円



クリスマスオードブル盛り合わせ



ローストビーフ

※ご案内の商品は消費税込みとなります。

◆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  
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い混雑緩和
- ・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