

2021年7月2日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

Bar19

10種類以上のフルーツをシャンパンと楽しむ
サマーイブニングハイティー
“Summer Evening High Tea”を発売

旬の桃を使用した、かき氷風カクテルの販売も

2021年7月12日（月）～8月31日（火）



Evening High Tea 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、2021年7月12日（月）～8月31日（火）までの期間、ホテル最上階（19階）の「Bar19（バーナインティーン）」にて、夏のフルーツを取り入れた「Summer Evening High Tea」を発売いたします。

シャンパン「ヴーヴ・クリコ」のフリーフローとシーズン毎のテーマでお届けするセイボリー（軽食）をお楽しみいただけるイブニングハイティー。今回は、「^{フルーツコレクション}Fruit Collection」をテーマに、セイボリーには旬のスイカやぶどう、メロンなど10種類以上のフルーツを随所に使用したアイテムを取り揃えました。フルーツの爽やかでさっぱりとした味わいを活かした料理とシャンパンのマリアージュをご堪能ください。また、アラカルトメニューには、旬の桃をトッピングした「かき氷」風カクテルをご用意。暑い夏にぴったりのクールな一杯をお楽しみください。

ゆったりとしたホテルバーで夏の夜に心地よく愉しめる、華やかでフルーティーな料理やカクテルに酔いしれるひとときをお届けいたします。

Summer Evening High Tea 概要

彩り豊かなセイボリーとともに、シャンパン「ヴーヴ・クリコ」をはじめ、季節のカクテル5種と10種のオーガニック紅茶をフリーフローでお楽しみいただけるコートヤードのイブニングハイティー。セイボリーには、鮎のコンフィとスイカのブリュレを含む前菜4種の他、オレンジの酸味あるソースが鱸^{スズキ}の旨味を引き立てる一品やコクのあるベリーソースで味わうハンギングテンダーのプロシエットなど旬のフルーツを随所に使用したメニューをご賞味いただけます。季節のカクテルには、バナナやパイナップルなどのフルーツリキュールをアレンジしたフルーツカクテルを揃えました。ホテル最上階から眺める都会の夜景とともに、贅沢な時間をお過ごしください。

期間／2021年7月12日（月）～8月31日（火）

時間／17：00～20：00（L.O.）

料金／8,000円（ドリンクフリーフロー120分制）

※消費税込・サービス料別

※前日17：00までの要予約

※新型コロナウイルス感染拡大の状況により営業時間や内容が変更になる場合がございます。

【お料理】

●前菜

- ・鮎のコンフィとスイカのブリュレ
- ・フォアグラモナカ 柑橘のコンフィチュール
- ・鴨のスネークと葡萄のピンチョス
- ・鯛のマリネ キウイフルーツのビネグレット
- ・パルマ産プロシエットと季節のフルーツ

●魚料理

- ・鱸のソテー クミン香るオレンジソース

●肉料理

- ・ハンギングテンダーのプロシエット 赤ワインベリーソース

●デザート

- ・レモンメレンゲパイ 柑橘フルーツ添え



Summer Evening High Tea イメージ



ハンギングテンダーのプロシエット
赤ワインベリーソース

【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）

オリジナルカクテル5種類（ショコラバナナ、サンフラワー、^{りよくぎよく}緑玉、パッション、パインブルー）

ピーチシェイブドアイス
Peach Shaved Ice概要

「大人のかき氷」をテーマに、ホテルバーテンダーが考案した夏限定カクテルです。細かく削った氷にブランデーでマリネした桃をトッピング。かき氷シロップの代わりに、国産クラフトの白桃リキュールとシャンパンをたっぷりにかけてお召し上がりいただきます。ひんやりとした冷たさとジューシーな桃の果肉をお愉しみいただける贅沢な一杯で、夏の暑さを癒してはいかがでしょうか。

期間／2021年7月12日（月）～8月31日（火）

時間／平日 17：00～23：00

土・日曜日、祝日 14：00～23：00

※ラストオーダーは上記の30分前

料金／2,200円

※消費税込・サービス料別

※新型コロナウイルス感染拡大の状況により営業時間や内容が変更になる場合がございます。



Peach Shaved Ice 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

ご予約・お問い合わせ TEL.06-6350-5701 URL. www.cyosaka.com

■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。レストラン&バーでは、大阪府が推奨する「感染に強い飲食店に向けて」の取り組みを実施し、「感染対策が取られているお店」としてのチェック項目をクリアいたしております。

- ・お席とお席の間に飛沫感染防止アクリルパネルの設置
- ・「CO2センサー」の設置
- ・マスク会食の呼びかけ
- ・アルコール消毒の適宜設置
- ・料理は大皿にまとめずお客様おひとりずつに提供
- ・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
- ・ご来館時の検温
- ・大阪府「感染防止宣言ステッカー」登録
- ・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 他

詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。 www.cyosaka.com

コートヤード・バイ・マリオットについて

コートヤードは、出張を自身の充実感や仕事での成長の原動力であるとする、野心的かつ意欲的なゲストに打ってつけのホテルブランドです。コートヤードは、ゲストが旅行中に自身の情熱だけでなく仕事での情熱も追求できるチャンスを提供します。世界 55 以上の国と地域に 1,250 軒以上のホテルを展開するコートヤードは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy™（マリオット ボンヴォイ）に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](#) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](#) をご覧ください。さらなる詳細や予約に関する情報は [courtyard.marriott.com](#) をご覧ください。また、[Facebook](#) や @CourtyardHotels にて [Twitter](#)、[Instagram](#) 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 広報担当：根岸・矢野
電話：06-6350-5705 FAX：06-6350-4472 E-mail：pr@cyosaka.com