

## Press Release

2021年10月6日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

秋の味覚をシャンパン ヴーヴ・クリコのフリーフローとともに楽しむ

イヴニング ハイ ティー オー タム ハーベスト

# 「Evening High Tea -Autumn Harvest-」 を発売

期間：2021年10月8日(金)～11月30日(火)

場所：Bar19<sup>バーナインティーン</sup>



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10月8日（金）～11月30日（火）までの期間、ホテル最上階（19階）の「Bar19」にて、「Evening High Tea -Autumn Harvest-」を発売いたします。

本商品では、シャンパン ヴーヴ・クリコのフリーフローとともに、実りの秋にふさわしい野菜や彩り豊かなフルーツなどを使った華やかな料理をハイティースタンドでご提供いたします。スタンドにはコクと風味が豊かな味噌漬けのフォアグラテリーヌにフレッシュの無花果、胡桃を添えたケーキサレをはじめ、京鴨のパストラミに、オレンジマーマレードと京人参からなる甘めのソースを組み合わせた一品などをご用意。メインディッシュには、グリルした「淡路島ポーク」に秋が旬の酸味の効いたザクロのソースを合わせました。辛口でフルーティーな味わいのシャンパンとセイボリーのマリアージュを存分にご堪能ください。また秋限定のアラカルトメニューとして、まるでデザートのような食べるように飲むスイーツカクテルもお届けいたします。

遠く大阪湾まで望む夜景が美しいBar19で、ゆっくりとグラスを傾けるひとときをお過ごしください。

## ■「Evening High Tea -Autumn Harvest-」について

ゆったりとしたホテルバーで嗜むシャンパン ヴーヴ・クリコのフリーフロー付きのハイティー。辛口でフルーティーなシャンパンに合わせるセイボリーは、お酒を知り尽くしたバーテンダーがホテルシェフに提案し、秋の味覚とフルーツを組み合わせました。前菜と魚料理はハイティースタンドで、サラダは秋の収穫をイメージした装いでご提供いたします。きめ細やかな泡と優美な味わいのシャンパンを引き立たせるセイボリーに舌鼓を打ちながら、ごゆっくりとお過ごしてください。

メニュー：

[料理]

・スタンド

味噌漬けフォアグラテリーヌ 無花果とクルミ

秋の味覚が詰まったケーキサレ

京鴨パストラミと京人参マーマレード、葡萄のマリネ

和歌山県産イトヨリ鯛のポワレ 秋茄子のディアブル風  
南高梅のラヴィゴットソース

・秋野菜の収穫をイメージして  
生野菜のスティック、スティックさつまいもフライ等  
3種のディップで

・メインディッシュ  
淡路島ポーク 厚切燻製グリル  
ザクロと有馬山椒の赤ワインソース

・デザート  
秋のフルーツパフェ

[フリーフロー]

ヴーヴ・クリコイエローラベル、赤・白ワイン、  
バーテンダーオリジナルカクテル5種、  
オーガニック紅茶10種



秋野菜の収穫をイメージして



淡路島ポーク 厚切燻製グリル



秋のフルーツパフェ

### 「Evening High Tea -Autumn Harvest-」概要

期間： 2021年10月8日(金)～11月30日(火)

時間： 平日17：00～23：00

土・日曜日、祝日14：00～23：00

場所： Bar19

料金： 1名様¥8,000

※上記料金は消費税込の料金です。別途サービス料を申し受けます。

※入荷の都合により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※前日17：00までの予約制です。

※フリーフローは、120分制です。

※大阪府の要請により10月31日までは、営業時間を短縮いたします。

20：30ラストオーダー、21：00クローズ

※営業時間及びアルコール類の提供は政府、自治体の要請を遵守して提供いたします。

※同一グループ4名以下のご案内となります。

※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。

＜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 Bar 19

TEL：06-6350-5701 URL：<https://www.cynosaka.com/>

## ■「Sweet Autumn Edible Cocktails -Autumn Harvest-」について

秋の夜長に楽しむカクテルとして、モンブランやパンプキンパイをイメージしたスイーツカクテルをご提供いたします。奈良県産栗リキュールにコーヒーを合わせ、ペーストしたマロンを盛り付けてケーキ仕立てにした「モードシャンテーヌ」は、食べるように楽しめる一杯です。またパンプキンパイをイメージした「スクワッシュパイ」は、かぼちゃリキュールの甘さにヨーグルトの酸味を加え、ほんのりとスパイスを効かせたカクテルに仕上げました。バーテンダーの遊び心溢れる秋限定のカクテルをお楽しみください。

メニュー：

- ・モードシャンテーヌ（写真左）
- ・スクワッシュパイ（写真右）

### 「Sweet Autumn Edible Cocktails -Autumn Harvest-」概要

期間： 2021年10月8日(金)～11月30日(火)

時間： 平日17:00～23:00

土・日曜日、祝日14:00～23:00

場所： Bar19

料金： 「モードシャンテーヌ」1,936円、「スクワッシュパイ」1,936円

※上記料金は消費税込の料金です。別途サービス料を申し受けます。

※入荷の都合により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※大阪府の要請により10月31日までは、営業時間を短縮いたします。

20:30ラストオーダー、21:00クローズ

※営業時間及びアルコール類の提供は政府、自治体の要請を遵守して提供いたします。

※同一グループ4名以下のご案内となります。

※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。



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

TEL：06-6350-5701 URL：<https://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。

#### 【パブリックスペースへの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化

#### 【レストラン&バーの取り組み】

- ・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
- ・レストランなど席と席の間隔をひろげるなどソーシャルディスタンスの確保 など

#### 【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

#### 【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。[www.cyosaka.com](http://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 60 以上の国と地域に 1,200 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。

---

#### **（本件に関する報道関係の皆様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

電話：06-6350-5705 FAX：06-6350-4472 E-mail：[pr@cyosaka.com](mailto:pr@cyosaka.com)