

Press Release

2021 年 12 月 1 日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

料理で皆様の幸せを願う「Best Wishes!」第2弾
ベスト ウィシーズ
ウィンター デイナークース タイディングス オブ コンフォート アンド ジョイ

Winter Dinner course 「Tidings of comfort and joy」を発売

期間：2021 年 12 月 1 日(水)～2022 年 2 月 28 日(月)

ダイニング バー ラヴァロック
場所：Dining & Bar LAVAROCK



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12月1日(水)～2022年2月28日(月)までの期間、ロビー階の「Dining & Bar LAVAROCK」にて開催する「Best Wishes!」の第二弾としてディナータイムに「Tidings of comfort and joy」を提供いたします。

「Best Wishes!」は、縁起が良いとされる食材を数多く用いた料理を食することが“げんかつぎ”になるという発想で、見て、食して、幸せな気分になるような料理を提供するキャンペーンです。店名の由来にもなっている溶岩石（＝LAVAROCK）のグリル料理を生かしつつ、ディナーコースで表現いたしました。スターターには、里芋をマッシュし、ケイジャンスパイスとトリュフで香りをつけ、厄除けや長寿の象徴である鯛の形に焼き上げた見た目も楽しい一品を。魚料理は、立身出世の願いを込めて寒鰯をスパイスでマリネし、グリルしました。風味豊かなビーツのバターソースでお召し上がりください。子孫繁栄の象徴である豚肉はビールで煮込み、表面に香草とグリエールチーズを載せて焼き上げ、味わい深いメインディッシュに仕上げました。料理の随所に縁起物の食材が光るシェフのアイデア溢れる料理を堪能するひとときをお過ごしください。

ホテルの洗練された空間で、幸せを運ぶ滋味豊かな料理で、心を満たす特別なひとときをお楽しみください。

■Winter Dinner course 「Tidings of comfort and joy」 について

縁起が良いとされる食材を随所に用いた、シェフのアイデア光るディナーコースの幕開けは、“めでたい”に掛け合わせ「鯛」の形に縁起物の食材を詰め込んだ一品から。前菜は、縁起物の食材としては代表的な「海老」と「昆布」を用いて、冬が旬の聖護院蕪と海老芋を合わせました。アメリカンスパイスでマリネした寒鰯は香ばしくグリルし、瑞々しい淡路島産大根と合わせています。風味豊かなビーツバターソースがより一層素材の味わいを引き立てます。メインディッシュには豚肉をはじめ、縁起物とされる蓮根や牛蒡も添えました。コース料理の最初から最後まで縁起の良い食材を存分に味わい、心を満たす幸せなひとときを堪能いただけます。

メニュー：

【スターター】ズワイ蟹と里芋のジャーマントリュフポテト

- 鯛： 「めでたい」という語呂合わせから縁起物の食材とされ、昔は厄除や長寿の魚とされてきた。
蟹： 開運や金運を招くとされる。
里 芋： 子孫繁栄の象徴とされる。

【前菜】車海老の昆布メと金柑のピクルス

聖護院蕪と海老芋のロースト&チップス

海老と昆布： 不老長寿の象徴とされる。

【スープ】マンハッタクラムチャウダー

レンズ豆のコロッケと蛸のプロシュット

- レ ン 豆： お金（コイン）に似ていることから、金運アップの縁起を担ぐとされる。
蛸： 多幸（たこ）と当て字から「一年幸多かれ」という願いが込められる。

【魚料理】寒鰯のスパイシーグリルと淡路島産大根ステーキビーツのバターソース

- 鰯： 成長するに従って呼び方が変わるいわゆる「出世魚」で、縁起のよい魚とされている。

【肉料理】京丹波高原ポークのカルボナード 香草・グリエールパート焼き

淡路島産蓮根と牛蒡のパイ包み添え

- 豚： 子だくさんの豚は子孫繁栄や財産に恵まれる縁起物として親しまれている。

【デザート】アメリカンブラウニーワッフル 和歌山県産あんぽ柿と

クリームチーズのソース バニラアイス添え

- 柿： 嘉来（かき）という当て字にちなみ、「喜びが訪れる」という意味を表す。



ズワイ蟹と里芋のジャーマントリュフポテト



車海老の昆布メと金柑のピクルス



寒鰯のスパイシーグリル



京丹波高原ポークのカルボナード

Winter Dinner course 「Tidings of comfort and joy」 概要

期間： 2021年12月1日(水) ～2022年2月28日(月)

除外日：12月18日(土)～12月26日(日)

時間： ディナー17：00～20：00(L.O.)

場所： Dining & Bar LAVAROCK

料金： 1名様 7,000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、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。

※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。

<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
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」の取り組みも実施し、「感染対策が取られているお店」としてのゴールドステッカーも交付されています。

- ・席と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 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
TEL：06-6350-5705 FAX：06-6350-4472 E-mail：pr@cyosaka.com