

Press Release

2022年3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

春限定イブニングハイティー

ブレッシング オブ フルーツ アンド ベジ タ ブ ル 「BLESSINGS OF FRUIT & VEGETABLES」を発売

フルーツと春野菜でシャンパンとのマリアージュを楽しむ

期間：2022年3月7日(月)～5月31日(火)

場所：バーナインティーン
Bar 19



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、2022年3月7日(月)～5月31日(火)までの期間、ホテル最上階（19階）の「Bar 19」にて春限定のイブニングハイティー「ブレッシング オブ フルーツ アンド ベジ タ ブ ル」を発売いたします。

今回のハイティーには、セイボリーからデザートにいたるまで、春野菜とフルーツをふんだんに取り入れました。スタンドのセイボリーは、プランターに植わっている様子をイメージしたいちごと野菜のバーニャカウダーや、レモンでマリネした帆立を春に収穫される新人参のラペと甘夏と一緒に盛り付けた一品など、さまざまな野菜とフルーツの組み合わせをご用意。フルーツや野菜が持つ甘みや酸味などの自然の美味しさ感じるセイボリーとともにシャンパン ヴーヴ・クリコをお楽しみください。メインには、グリルしたアンガスビーフと春野菜を、フルーツマトとキウイフルーツのサルサソースでご提供。恵み豊かな自然の旨味を存分に感じる料理に仕上げました。また、フリーフローのラインナップにも、野菜やフルーツを感じるオリジナルカクテル7種をご提供いたします。

ホテル最上階から大阪の夜景を見ながら、フルーツや野菜の恵み豊かな味わいとシャンパン ヴーヴ・クリコのマリアージュをご堪能ください。

■春限定イブニングハイティー「BLESSINGS OF FRUIT & VEGETABLES」について

野菜やフルーツが持つ素材の美味しさを大切に、シェフの趣向を凝らしたイブニングハイティーです。セイボリーには、桜鯛のポワレに春の息吹を感じる独活や芹を合わせ、グレープフルーツが香るさっぱりとした味わいのバターソースを添えた一品など全5皿をご用意。メインのアンガスビーフのフィレ肉は、グリルすることで余分な脂を落とし、フルーツトマトとキウイフルーツのほのかな酸味と辛みを感じるサルサソースが肉の味わいを引き立たせます。デザートには、春が旬の碓井えんどうをチーズケーキに加え、野菜の甘みを堪能いただけます。シェフのアイデア光る春のハイティーに酔いしれるひとときをお過ごしください。

メニュー：

[セイボリー]※スタンドにて

- ・帆立のレモンマリネ、新人参と甘夏のラベ
- ・パルマ産プロシュートとフレッシュマンゴー 春の豆、キヌアのタブレ、ブラックオリーブパウダー
- ・フォアグラムース、新玉葱、デコボンのマーマレード
- ・赤海老のミ・キュイ いちごと春野菜のプランター仕立て、ピーツのバーニャフレイダー
- ・桜鯛のポワレ 独活と芹の香味サラダ グレープフルーツとホワイトバルサミコのバターソース



桜鯛のポワレ

[メインディッシュ]

- ・アンガス牛フィレ肉のグリル、春のロースト野菜、キウイフルーツとフルーツトマトのサルサソース



アンガス牛フィレ肉のグリル

[デザート]

- ・碓井えんどうと蜂蜜のニューヨークチーズケーキ、春のフルーツパレット バニラアイス添え

[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7種、オーガニック紅茶10種

「BLESSINGS OF FRUIT & VEGETABLES」概要

期間： 2022年3月7日(月)～5月31日(火)

時間： 平日17:00～20:00(L.O.)

土・日曜日、祝日14:00～20:00(L.O.)

場所： Bar19

料金： 8,800円

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※まん延防止等重点措置適応期間は営業時間を短縮し営業いたします。

平日17:00～21:00(CLOSE)/土・日曜日、祝日14:00～21:00(CLOSE)

※大阪府が発行する「感染防止認証ゴールドステッカー」認証店です。

※ご予約は2名様より承ります。

※前日17:00までの予約制です。

※フリーフローは120分制です。

※入荷の都合により、メニュー内容に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に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/>

【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
- 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
- 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



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考えて、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