

## Press Release

2022年3月7日

### コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

旬の野菜の魅力を発見する春限定ディナーコース

ポテンシャルオブベジタブルズ  
「POTENTIAL OF VEGETABLES」を発売

期間：2022年3月7日(月)～5月31日(火)

場所：レストラン「ダイニング バーラヴァロック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、2022年3月7日(月)～5月31日(火)の期間、ロビー階の「ダイニング バーラヴァロックDining & Bar LAVAROCK」にて、野菜が持つ本来の美味しさを引き出した春のディナーコース「ポテンシャルオブベジタブルズPOTENTIAL OF VEGETABLES」を発売いたします。

当ディナーコースは、店名の由来にもなっている溶岩石(=LAVAROCK)のグリル料理とともに、野菜本来が持つ旨味や味わいを存分に感じていただけるシェフの創意溢れる料理をお届けいたします。プランターを模したタルトにシェフこだわりの野菜が植えられた前菜は、旬の蛍烏賊と合わせ春を感じる一品に。魚料理は、桜の風味で下味をつけた桜鯛をグリルし、空豆を焼いてピューレ状にした香ばしく春らしいソースでお召し上がりいただけます。メインの肉料理は、やわらかい骨付き仔羊と、甘味が強い淡路島産玉葱をシンプルにグリルし、姫筍やマイクロトマトなどとともに彩り鮮やかに盛り付けました。玉葱の旨味を凝縮したソースと合わせることで、野菜とお肉のマリアージュをご提案。ディナーコースを通して、彩り豊かな野菜のさまざまな魅力をお楽しみいただけます。

野菜のもつ本来の美味しさを豊かに引き出したシェフのアイデア光る料理を、ホテルの洗練された空間でご堪能ください。

■ スプリング ディナー コース 「 POTENTIAL OF VEGETABLES 」 について

野菜の瑞々しさ、グリルをして食べる美味しさ、ソースで味わう凝縮した旨味など、野菜本来の美味しさを引き出し、シェフのアイデア光る料理で提供いたします。100%豆からできたパスタとアスパラガスのジェノベーゼや、春山菜のフリットとともに味わう桜鯛のブレゼ、骨付き子羊と姫筍の香草グリルなどをご用意。一皿ずつに詰められた野菜の美味しさに、心も身体も喜ぶひとときをお過ごしください。

メニュー：

- ・前菜 -春の訪れ-  
シェフこだわりの野菜と蛸烏賊のトマトマリネ プランター仕立て  
ビーツのバーニャフレイダ
- ・パスタ  
ビーンズパスタとアスパラガスのジェノベーゼ  
ピスタチオとクリスピーベーコン
- ・魚料理  
“桜鯛” 桜塩麴マリネのブレゼ  
春山菜フリットとロースト空豆、浅利のソース
- ・メインディッシュ  
骨付き仔羊と姫筍の香草グリル 新じゃが芋のガーリックロースト添え  
淡路島産焦がし玉葱のシャトーブリアンソース
- ・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  
クラッシュハニーコムとバニラアイス



前菜-春の訪れ-イメージ



ビーンズパスタとアスパラガスのジェノベーゼイメージ



“桜鯛” 桜塩麴マリネのブレゼイメージ



骨付き仔羊と姫筍の香草グリルイメージ

SPRING DINNER COURSE 「 POTENTIAL OF VEGETABLES 」 概要

期間： 2022年3月7日(月)～5月31日(火)

時間： ディナー 17：00～20：00(L.O.)

場所： レストラン 「Dining & Bar LAVAROCK」

料金： 1名様 7,700円

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※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。

※まん延防止等重点措置適応期間はディナーの営業時間を短縮し営業いたします。

<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.cynosaka.com](http://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](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](http://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](http://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)