

Press Release

2022年5月25日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション
ホテルで楽しむ大人の夏祭り
サマーフェスティバル
ディナーコース「SUMMER FESTIVAL」を発売

期間：2022年6月1日(水)～8月31日(水)

場所：ロビー階レストラン「ダイニング バラヴァロック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6月1日(水)～8月31日(水)の期間、ロビー階「ダイニング バラヴァロックDining & Bar LAVAROCK」にて、夏限定ディナーコース「SUMMER FESTIVAL」を発売いたします。

Dining & Bar LAVAROCKでは、店名の由来にもなっている溶岩石（=LAVAROCK）のグリル料理を中心に季節に応じたテーマでコース料理をご提供しています。誰もが夏祭りで楽しんだことのある「たこ焼き」「焼きとうもろこし」「かき氷」などの定番メニューを洗練されたホテルの料理にアレンジいたしました。スターターはかき氷をイメージして、旬のトマトをリゾーニにし、西瓜のガスパチョと組み合わせました。アペタイザーは、たこ焼き風味のスライダーバーガーや焼きとうもろこしをイメージしたピューレなど4種をご用意。メインの肉料理は、牛串をイメージして、夏野菜と一緒にグリルし、3種のコンディメントでお楽しみいただけます。くいだおれの街、大阪ならではの夏祭りを、食べ歩きするようにお楽しみいただけるディナーコースです。

今年の夏は、大人が楽しむLAVAROCK風の夏祭りで、懐かしい思い出にひたるひとときをお過ごしください。

■夏限定ディナーコース「SUMMER FESTIVAL」^{サマーフェスティバル}について

お祭りの屋台を食べ歩きしているような感覚でお楽しみいただける遊び心あるディナーコースです。暑い夏にふさわしいスターターには、冷たく爽やかな口当たりが楽しめる一品を。アペタイザーには、食べると「たこ焼き」を感じるスライダーバーガーをはじめ、焦がし醤油のポップコーンと甘味のあるとうもろこしピューレを合わせ、一緒に食べると焼きとうもろこし風の味わいになる一品など、4品をご提供いたします。魚料理には、ふっくらと焼き上げた旬の鱈をキャベツ焼きにアレンジし、添えられたせんべいに挟むことで「たこせん」のような味わいをお楽しみいただけます。シェフのアイデア光る料理で最高の夏の夜をお過ごしください。

メニュー：

<STARTER>

- ・完熟トマトの冷製リゾーニ
 西瓜のガスパチョ“かき氷仕立て”

<ASSORTED APPETIZER>

- ・夏野菜と豚肉のコンフィサラダ屋台風ケサディーヤ
- ・たこ焼きテイストスライダーバーガー
- ・水茄子と胡瓜のピクルス-胡瓜の一本漬けをイメージして-
- ・トウモロコシのピューレと焦がし醤油ポップコーン
 -焼きとうもろしをイメージして-

<SNACK>

- ・大山鶏と万願寺唐辛子のスパイシーサテ

<FISH DISH>

- ・鱈とキャベツの「大阪焼き」アメリカンスタイル

<MAIN DISH>

- ・国産牛ロース肉と夏野菜のLAVAROCK風牛串
 3種のコンディメント添え

<DESSERT>

- ・パイナップルのフルーツサラダ
 -アセロラのゼリー綿菓子帽子-



ASSORTED APPETIZER イメージ



FISH DISH イメージ



MAIN DISH イメージ

夏限定ディナーコース「SUMMER FESTIVAL」概要

期間： 2022年6月1日(水)～8月31日(水)

時間： デイナー 17:00～20:30 (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。

<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：<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。<https://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