

Press Release

2022年5月31日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

大迫力！3種のミートバーガーが1つになった贅沢グルメバーガー

期間限定「3MEATS MOUNTAIN BURGER」を発売

期間：2022年6月1日(水)～8月31日(水)

場所：レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」(ロビー階)



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、ロビー階のレストラン「Dining & Bar LAVAROCK」にて、ビーフ、ポーク、チキンの3種のミートバーガーを1つにした贅沢グルメバーガー「3MEATS MOUNTAIN BURGER」を発売いたします。

個性豊かなミートバーガー3種を重ね、高さ約20センチの迫力ある見た目が印象的なハンバーガー。暑い夏でも食欲をそそる「ミートフェスティバル」をイメージし、ビーフ、ポーク、チキンを個性豊かに仕上げ、1種類でも美味しく、重ねて食べればさらに風味がアップするように食感と味のバランスにこだわった一品です。ふんわりとしたバンズに、下段はグリルした国産牛100%のビーフパテで、肉本来の味わいが楽しめる「ビーフチーズバーガー」、中段は豚バラ肉をバルサミコで煮込み、さっぱりとした風味のポークにパイナップルと一緒に入れた「ポークバーガー」、上段はジューシーで旨味ある大山鶏に柿の種を纏わせて揚げた「大山鶏クリスピーチキンバーガー」を挟み込みました。肉だけでも380グラムもありボリューム満点。添えられた3種のソースはフライドポテトにディップをしたり、ハンバーガーにつけて味わいを変えて楽しむなど、さまざまなスタイルでご堪能いただけます。また、それぞれのお肉やトッピングを追加し、さらにビッグサイズのハンバーガーにチャレンジいただくこともできます。

3種の味わい深いミートバーガーを一度に楽しむ、贅沢で食べ応えあるハンバーガーとともに幸せなひとときをDining & Bar LAVAROCKでお過ごしください。

■ スリミーツ マウンテン バーガー 「3MEATS MOUNTAIN BURGER」について

3種の肉の味わいが楽しめるハンバーガーは、肉だけでも380グラムもありボリューム満点。シェフこだわりのお肉の味わいや食感は、3種を一緒にダイナミックにひとりで豪快にかぶりついて食べても、それぞれを友人とシェアして食べても味わい深いハンバーガーに仕上がっています。ランチ、ディナーでもご堪能いただけますので、この夏の思い出にぜひご賞味ください。

【内容】

- ・バンズ
- ・国産牛100%パテ（200g）、トマト、レタス、チェダーチーズ
- ・豚バラ肉のバルサミコ煮込み（80g）、パイナップル
- ・大山鶏クリスピーチキン（100g）、夏野菜サラダ、玉ねぎ
- ・フライドポテト
- ・3種のソース
（バーベキューソース、旨辛ダレ、ハーブタルタル）

【追加アイテム】※別料金となります。

- ・バンズ
- ・国産牛100%パテ&チーズ
- ・豚バラ肉のバルサミコ煮込み&パイナップル
- ・大山鶏クリスピーチキン&玉ねぎ



イメージ

<シェフより一言>

暑い夏でも食欲がそそられる「ミートフェスティバル」をイメージし、本ハンバーガーを企画しました。お1人様でももちろん、シェアをして食べてもお楽しみいただけるよう、個性豊かに仕上げ、食感と味のバランスにこだわっています。また、さらに高さのあるハンバーガーにもチャレンジできるように、ビーフ、ポーク、チキンをそれぞれ追加でオーダーできるようにしました。ぜひ食べ応えのあるハンバーガーにチャレンジしにいらしてください。

Dining & Bar LAVAROCKシェフ 小川 雄平



「3MEATS MOUNTAIN BURGER」概要

期間： 2022年6月1日(水)～8月31日(水)

時間： ランチ 11：00～15：00

ディナー 17：00～22：00

場所： レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」（ロビー階）

料金： 5,800円

追加料金：バンズ1個 400円、国産牛100%パテ&チーズ1,820円、

豚バラ肉のバルサミコ煮込み&パイナップル1,330円、

大山鶏クリスピーチキン&玉ねぎ1,150円

※上記料金は消費税・サービス料込みの料金です。

※入荷の都合により、メニュー内容は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 Dining & Bar LAVAROCK

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
- ・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