

Press Release

2022年7月21日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

肉と鰻で暑い夏を乗り切る！

サマーエナジーコース「RECHARGE」を発売

夏限定スタミナランチ&ディナー

期間：2022年7月23日(土)～8月31日(水)

場所：鉄板焼き 一花一葉 (19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、ホテル最上階「鉄板焼き 一花一葉」にて暑い夏をパワフルに乗り切っていただくべく、サマーエナジーコース「RECHARGE」を7月23日(土)～8月31日(水)までの期間、ランチおよびディナーにて発売いたします。

本コースは、土用の丑の日に栄養豊富な「鰻」をいただく習慣があることから、夏季限定で食欲が落ちる暑い夏に、鉄板焼きでエネルギーをリチャージできるよう、コースのはじめから存分に肉料理が楽しめ、さらにスタミナ食とも言われる鰻やにんにくを取り入れた、酷暑を乗り切るスタミナメニューをご用意。一品目は、3種の味わいで堪能する目の前でさっと火を通した黒毛和牛の炙り寿し。国産鰻は、タレをつけずにふっくら蒸し焼きし、鰻の風味を引き立てる白焼きスタイルでご提供いたします。メインは、黒毛和牛をフランベし、芳醇な肉の香りが食欲を掻き立てます。メには、にんにくをたっぷり効かせた肉入りガーリックライスをご用意し、温泉玉子を添えました。また、土用の丑の日にあたる7月23日と8月4日には、コース料理にプラスして、関西の夏を感じる魚「鱧」をソテーした一品をご提供いたします。

最上階からの大阪の景色を見ながら、ホテルの涼しい空間で夏の滋味豊かな素材をお楽しみいただき、夏にふさわしい至福の鉄板焼きでエネルギーをリチャージするひとときをお過ごしください。

■サマーエナジーコース「RECHARGE」^{リチャージ}について

カウンター席で楽しむ鉄板焼きは、目の前で食欲そそる音や香りが、五感を刺激し、暑い夏でも美味しく料理をお召し上がりいただけます。一花一葉では、栄養豊富な、肉や鰻、豚をはじめ、スタミナ食材とも言われるにんにくなどを用いた夏限定コースをご用意。暑い夏におすすめのリチャージメニューをお楽しみください。

メニュー：

- ・食前のお愉しみ
- ・黒毛和牛の炙り寿し、三種類の味覚で
-塩、柑橘系、醤油たれ-
- ・国産 白焼きうなぎの蒸し焼き、付け合わせ野菜
- ・ポークとニンニクの芽炒め フレッシュサラダを添えて
-梅ドレッシング-
- ・肉料理
黒毛和牛ロース肉(80g)-フランベで-
-ポン酢、ニンニク醤油、ニンニクチップ、山葵、4種の塩-
- ・ご飯
釜炊きご飯で作る肉入りガーリックライス、温泉玉子添え
- ・椀物
- ・香の物
- ・水菓子



黒毛和牛の炙り寿しイメージ



白焼きうなぎの蒸し焼きイメージ



フランベイメージ

土用の丑の日にあたる7月23日と8月4日は、「鱧のソテー」をプレゼント。
関西の夏の味覚「鱧」をご堪能ください。



イメージ

サマーエナジーコース「RECHARGE」概要

期間： 2022年7月23日(土)～8月31日(水)

除外日：8月27日(土)

時間： ランチ 11：00～14：00

ディナー 17：00～22：00

場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 1名様 14,500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、内容が変更になる場合がございます。

※ランチに限り、前日15時までの予約制です。

※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。

詳しくはホームページをご確認ください。

<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 鉄板焼き 一花一葉

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
- 料理は大皿にまとめずお客様おひとりずつに提供
- 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