

## Press Release

2022年8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



アラウンド ジャパン

Around Japan vol.13

ディスカバー コウチ

### 「Discover Kochi」を発売

秋は土佐和牛など「高知県」の美味を鉄板焼きで楽しむ

期間：2022年9月1日(木)～11月30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、2022年9月1日(木)～11月30日(水)の期間、ホテル最上階「鉄板焼き 一花一葉」にて、日本各地の豊かな恵みや銘酒を3か月毎のシリーズで紹介している「アラウンド ジャパン Around Japan」の第13弾として高知県をセレクトした「ディスカバー コウチ Discover Kochi」を発売いたします。

秋の鉄板焼き 一花一葉は、高知県が育んだ山海の幸を余すことなく料理に取り込み、コース仕立てでご提供いたします。高知県の秋を代表する「戻り鰹」は“たたき”と、希少部位で脂がのった「ハラス」を目の前で焼き上げ、名産品である「馬路村 ぼん酢しょうゆ」と「土佐の塩丸」で楽しむ一品に。「金目鯛」や地元では“長太郎貝”とも呼ばれている旨味豊かな「ヒオウギ貝」はソテーし、シェフオリジナルの酒盗ソースでご堪能ください。メインのさっぱりとした赤身で甘味のある「土佐和牛」は、土佐醤油でシンプルに肉の味わいをお楽しみいただきます。メのご飯は、目の前で炊き上げた高知県産の「仁井田米」に「釜揚げしらす」をのせた一品。または、炊き上げた「仁井田米」を鉄板で炒め、仕上げに焼き芋を合わせたガーリック風味のライスからお選びいただけます。バーテンダーがセレクトした高知県の銘酒も合わせて堪能ください。

この秋は鉄板焼き 一花一葉で、海・山・川と豊かな自然が育んだ高知県の滋味豊かな美味を、シェフの創意あふれる料理で楽しむひとときをお過ごしください。

## ■「Around Japan vol.13 –Discover Kochi-」について

温暖で多日照な高知県。豊富な魚介類をはじめ、豊かな大自然が育んだ素材を秋の恵みとともに提供いたします。シェフのおまかせの一品から水菓子に至るまで、料理を通して高知県の魅力を体感できるコースです。

コース例：

- ・シェフのおまかせ 本日の一品(＊)
- ・前菜(＊)  
高知県産 戻り鰹のたたきと焼きハラスを味わうひと皿  
薬味野菜添え  
-馬路村 ぼん酢しょうゆのムース、土佐の塩丸-
- ・魚料理(＊)  
高知県で水揚げされる魚介を愉しむ  
金目鯛のソテー 白ワインソース、  
ヒオウギ貝ときのこのソテー 葉ニンニク添え  
-秋の彩り野菜 酒盗の香り-
- ・サラダ-玉葱ドレッシング-
- ・焼野菜(＊)  
玉葱と高知県産 季節野菜 -一花一葉特製肉味噌-
- ・肉料理(＊)  
高知県産「土佐和牛」A4サーロイン 80g  
-土佐の塩丸、土佐醤油、ニンニクチップ、ポン酢、本山葵-
- ・ご飯(＊)  
高知県産「仁井田米」釜揚げしらすのせ 又は  
「仁井田米」の焼き芋入りライス ガーリック風味
- ・椀物(＊) 四万十川産 スジアオノリ
- ・香の物
- ・水菓子(＊)  
馬路村 パンナコッタ よさこいアイスクリン添え

※(＊)は高知県産食材を取り入れたメニューです。

### 「Around Japan vol.13 –Discover Kochi-」概要

期間： 2022年9月1日(木)～11月30日(水)  
 時間： ランチ 11：00～14：00＊前日15：00までの予約制  
 ディナー 17：00～22：00  
 場所： 鉄板焼き 一花一葉  
 料金： 1名様 18,000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。  
 ※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。



前菜



魚料理



水菓子



イメージ

### <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.cynosaka.com/>

## ■ 「Around Japan vol.13 –Discover Kochi Beverage Selection–」 について

四万十川など、酒造りに欠かせない豊かな水源を有する高知県ならではの日本酒をはじめ、焼酎やビールなど、さまざまな銘酒をご用意。美酒と料理のマリアージュをお楽しみください。



イメージ

・地ビール (TOSAKO 土佐IPA) ボトル 330ml ¥1,540

4種のホップと土佐文旦の果皮が織りなす、豊かな柑橘感が持ち味。華やかなホップの香りとモルトの甘み、時間差で現れる鮮やかな苦みの絶妙なバランスをお楽しみください。

おすすめ料理/ シェフおまかせ 本日の一品

・日本酒：「純米大吟醸 久礼」 1合 160ml ¥2,000 2合 320ml ¥4,000

磨き抜かれた米を清流四万十川の伏流水で丁寧に醸し出した逸品。上品に漂う吟醸香、まろやかな口どけの淡麗辛口な日本酒です。鯉、鮪等の赤身系の魚に組み合わせるのがおすすめです。

おすすめ料理/ 前菜 高知県産 戻り鯉のたたきと焼きハラスを味わうひと皿

・日本酒：「土佐鶴 大吟醸原酒天平印」 1合 160ml ¥2,200 2合 320ml ¥4,400

土佐鶴を代表する大吟醸原酒。原酒を貯蔵桶から直接詰めており、華やかな香りと芳醇な味わいが楽しめる逸品。しっかりとしたコクと原酒らしい力強さもありながら、優しく繊細な口当たりが堪能できます。

おすすめ料理/魚料理 高知県で水揚げされる魚介を愉しむ

・日本酒：「特別純米酒 自由は土佐の山間より」 1合 160ml ¥1,600 2合 320ml ¥3,200

『自由は土佐の山間より』は、自由民権運動発祥の地である土佐を象徴する言葉で、明治10年の立志社機関誌「海南新誌」創刊号に掲載された植木枝盛の文章に由来。高知県の県詩にもなっています。この日本酒は、フルーティで香り高く、なめらかな味わいの中に、キレ味があり、土佐酒の中でも超辛口のお酒です。

おすすめ料理/肉料理 高知県産「土佐和牛」A4サーロイン

・焼酎：「栗焼酎 古酒 四万十大正」 グラス ¥1,320

四万十大正は、原料に、時間に、贅を尽くした極上古酒。良質栗と米麴を使い、その配合比は、一般的な常識を大きく超えた栗75%。栗のほのかな香りと甘さが楽しめます。

おすすめ料理/「仁井田米」の焼き芋入りライス ガーリック風味

・地サイダー (生姜好きのためのジンジャーエール) グラス ¥940

生産量日本一の四万十町産生姜を100%使用し、生姜本来の辛味をきかした生姜好きのための辛口ジンジャーエールです。

「Around Japan vol.13 –Discover Kochi–Beverage Selection」 概要

期間： 2022年9月1日(木)～11月30日(水)

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： 940円～

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※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.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.cynosaka.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](https://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](https://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)