

Press Release

2022年9月16日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

ご長寿を祝い「敬老の日」を家族で楽しむ

コスモス 期間限定ランチ「秋桜」を発売

期間：2022年9月17日(土)～10月10日(月・祝)

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9月19日の「敬老の日」をホテルでお祝いしていただけるように、期間限定ランチ「秋桜」を9月17日(土)～10月10日(月・祝)までの期間、発売いたします。

本プランは「敬老の日」にちなみ、お祝いの席にふさわしい「縁起物食材」を随所に用いたコース仕立てのお料理をご用意いたします。コースの最初は「お祝いの一皿」と称し、長生きを象徴する「海老」を酒蒸しにし、キャビアを添えた華やかな一品。魚料理は、サーモンと鯛を紅白に見立て、素材の味わいを楽しめるようにシンプルにソテーし、柚子味噌風味でご堪能いただけます。メインには、日本三大和牛と称され、きめ細やかな肉質と脂の甘味が特徴の「近江牛」を。メには、厄払いの意味がある小豆を入れて炊き上げたご飯をガーリックライスでお召し上がりください。さらに、水菓子には、ゲストよりいただいたメッセージを描いたメッセージプレートでご提供いたします。また、お子様には、大人と同様に鉄板焼きをお楽しみいただけるように、鉄板で作るオムライスをはじめ、近江牛のステーキをご用意いたします。

ホテルシェフが目の前で焼き上げる鉄板焼きに舌鼓をうちながら、ご家族皆さままでご長寿をお祝いする心に残るひとときをお過ごしください。

■敬老の日特別コース「秋桜」について

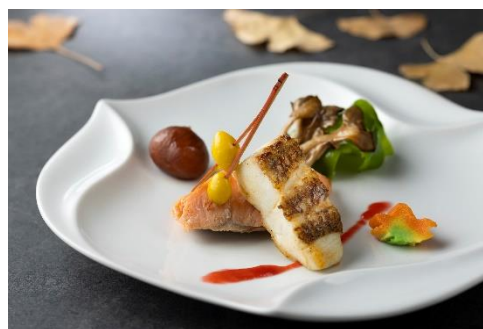
期間限定でお届けするランチコース「秋桜」は、ご長寿をお祝いする「敬老の日」にふさわしいお料理をお楽しみいただけます。縁起物食材の数々を味わいながら、鉄板焼きの醍醐味である音と香りとともに、ご家族皆さままでお料理をご堪能ください。

メニュー：

- ・シェフからの「お祝いの一皿」
- ・食前のお愉しみ
- ・魚料理 紅白のお祝い サーモンと鯛のソテー 牛蒡を添えて
-柚子味噌ソース-
- ・彩りサラダ-和風ドレッシング-
- ・季節の焼野菜 -一花一葉特製肉味噌添え-
- ・肉料理 滋賀県産 近江牛ロース肉(80g)-
-山葵、大蒜、4種の塩-
- ・ご飯 小豆入りガーリックライス
- ・椀物
- ・香の物
- ・水菓子-ゲストからのメッセージ入り-



シェフからの「お祝いの一皿」



紅白のお祝い サーモンと鯛のソテー

【キッズ料理 (12歳のお子様まで)】

- ・鉄板で作る“オムライス”
- ・フレンチフライ
- ・ミニサラダ
- ・近江牛ロース肉60g
- ・吸物
- ・香の物
- ・氷菓



近江牛ロース肉イメージ

敬老の日特別コース「秋桜」概要

期間： 2022年9月17日(土)～10月10日(月・祝)

時間： ランチ 11:00～14:00 (L.O.)

場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 大人1名様 10,600円 お子様1名様 (キッズ料理) 3,630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。

※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.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
- 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