

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

聖夜を彩る特別な3日間

ブリスフル クリスマス

Blissful Christmas

ホテル内3つのレストラン&バーがお届けする至福のクリスマス

期間：2022年12月23日(金)～12月25日(日)

場所：鉄板焼き 一花一葉、ダイニング Dining & Bar LAVAROCK、バー Bar 19



Bar19 クリスマスイブニングハイティーイメージ

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、12月23日(金)～12月25日(日)までの期間、館内の3つのレストラン&バーにて、「Blissful Christmas-至福のクリスマス-」をテーマに、それぞれのシェフがセレクトしたクリスマスカラーで彩ったお料理の数々を提供いたします。

ホテル最上階「Bar19」では、聖夜を彩るハイティーに、白と赤の2色のクリスマスカラーをお料理やカクテルに用いました。ドン・ペリニヨンの乾杯にはじまり、シャンパン ヴーヴ・クリコとのマリアージュを楽しむセイボリーには、スタンドに帆立貝柱のマリネやオープンで焼いた鴨肉、本鮪をレアに揚げたフリットなど白と赤のコントラストに彩られた5種を。メインは、国産牛フィレ肉とフォアグラのソテーをご用意いたします。

「鉄板焼き 一花一葉」は、白を基調とした食材や盛り付けでコース通して“ホワイトクリスマス”を表現。冬が旬の高級魚くえと白子を、塩で作った台の上に載せ香草とともに蒸し焼きにした魚料理や、オマール海老を白いスープのチャウダーと合わせスノードームに見立てた一品などをご提供いたします。メインには、日本三大和牛と称される近江牛をご堪能ください。また、期間限定でレストランでのお食事付きのステイプランも発売いたします。

「Dining & Bar LAVAROCK」は、赤をモチーフに、アメリカンダイニングのテイストで本鮪を表面だけグリルし、切り身の赤色を生かしたオードブルをはじめ、魚料理としてオマール海老のグリルを、魚介の旨味がたっぷりと感じられるソースアメリカーナを添えてご提供。メインは、国産牛フィレ肉のポワレを赤ワインと香り豊かなマルサラ酒を合わせたソースで彩ります。

大切な人と過ごす聖夜は、ホテルの洗練された空間で、至福のクリスマスをお楽しみください。

ブリスフル クリスマス

■「Blissful Christmas-至福のクリスマス-」について

ホテル内の3つのレストラン&バーでは、聖夜に大切な人と幸せなひとときをお楽しみいただけるように、シェフのアイデア光るお料理をご提供いたします。クリスマスカラーで彩られた珠玉のお料理をご堪能ください。

【Bar19】

◇CHRISTMAS EVENING HIGH TEA

煌びやかな大阪の夜景を眺めながらシャンパンとセイボリーのマリアージュがお楽しみいただける「Bar19」のクリスマスは、赤と白を基調にお届けいたします。プレステージシャンパン ドン・ペリニヨンで乾杯した後は、フリーフローで爽やかな飲み心地のシャンパン ヴーヴ・クリコをご用意いたしました。スタンドにてご提供する帆立貝柱のマリネやブルーチーズのコフレなど5種のセイボリーとシャンパンのマリアージュをご堪能ください。メインには風味豊かなトリュフソースでいただく国産牛のフィレステーキ、デザートにはクリスマス特製デザートをご提供いたします。聖夜を彩る贅沢なひとときをお過ごしください。

メニュー：

料理

●セイボリー（スタンドにて提供）

- ・いちごとフォアグラテリーヌのベリーローフサンド 金柑ソース
- ・帆立貝柱のマリネ ビーツのエキュム 冬野菜のサラダ仕立て
- ・鴨肉のロティ キャトルエピスと蜂蜜の香り
パプリカソース
- ・ドライレーズンと胡桃 ブルーチーズのコフレ
- ・本鮪のレアフリット 柚子風味のグリビッシュソース

●魚料理

真鯛と赤海老、雲丹のミルフィーユ 赤米のリゾット
なにわの伝統野菜「難波葱」のフリット、ソースアメリカーナ

●肉料理

国産牛フィレ肉とフォアグラのソテー ソーストリュフロッシーニ風

●クリスマス特製デザート

[フリーフロー]

ヴーヴ・クリコイエローラベル、赤・白ワイン、バーテンダーオリジナルカクテル 他



クリスマスイブニングハイティーイメージ

「CHRISTMAS EVENING HIGH TEA」概要

期間： 2022年12月23日(金)～12月25日(日)

時間： 17:00～20:00 (L.O.)

場所： バー「Bar19」(19階)

料金： 1名様 16,000円

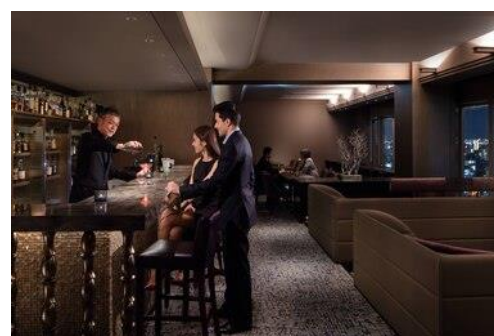
※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※ご予約は前日17:00まで、2名様より承ります。

※フリーフローは120分制です。

※入荷の都合により、原産地及びメニュー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や内容が変更になる場合がございます。



【鉄板焼き 一花一葉】

鉄板焼き 一花一葉では、お料理を「白」で統一し、ディナー、ランチともにシェフのこだわりを感じるお料理でゲストを魅了します。目の前でライブ感溢れるシェフの手さばきをご覧いただきながら華やかで洗練された料理を心ゆくまでご堪能ください。

◇クリスマスディナーコース ボヌール CHRISTMAS DINNER COURSE -bonheur-

クリスマスツリーに見立てた冷前菜からはじまり、塩に載せて蒸し焼きにした白子とくえや、一晩かけてフレッシュトマトを漉して作る透明なエキスを使った白い冬野菜のラタトゥイユなどをご提供いたします。メインは日本三大和牛と称される近江牛を素材そのものの旨味を味わえる、山葵とともにご堪能ください。デザートは、数種類のケーキをセレクトできるブッフエスタイルでご用意。白に彩られた聖夜にふさわしいスペシャルディナーをお楽しみください。

メニュー：

- ・冷前菜
ずわい蟹と林檎のサラダ クリスマスツリーに見立てて
- ・温前菜
プラチナポークの低温ロースト サンドリヨン風
- ・魚料理
くえ、白子の塩台香草蒸し焼き
冬野菜のラタトゥイユフレッシュトマトソース
- ・魚料理
活けオマール海老のソテー(半身)
柚子風味のチャウダー仕立てカルタファタのスノードームに見立てて
- ・彩りサラダ
- ・スティック焼き野菜
- ・肉料理
近江牛サーロインステーキ(80g) 本山葵と大蒜
- ・からすみと下仁田葱のガーリックライス
- ・汁椀
- ・香の物
- ・プチデザートブッフエ
- ・コーヒー



クリスマスディナーコースイメージ

「CHRISTMAS DINNER COURSE-bonheur-」概要

期間： 2022年12月23日(金)～12月25日(日)

時間： 17:00～21:00 (L.O.)

場所： 鉄板焼き 一花一葉 (19階)

料金： 1名様 28,000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、原産地及びメニュー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や内容が変更になる場合がございます。

※上記以外に32,000円 (éclat) のコースもご用意いたしております。

詳しくはホームページをご覧ください。



◇CHRISTMAS LUNCH COURSE -lueur-^{リユール}

ランチタイムにもクリスマスコースが登場。ディナーと同じく白を基調としたお料理をご用意いたします。低温でじっくりとローストしたプラチナポークを白いきのこ類と合わせソテーし、フランス語でシンデレラを意味するサンドリヨン^{ルフレ}をイメージしたソースで仕上げた温前菜をはじめ、メインには、日本三大和牛と称される旨味豊かな近江牛、デザートはクリスマス特製デザートをお楽しみください。

メニュー：

- ・冷製前菜
ずわい蟹と林檎のサラダクリスマスツリーに見立てて
- ・温前菜
プラチナポークの低温ローストサンドリヨン風
- ・魚料理
鯛、白子のソテー
冬野菜のラタトゥイユフレッシュトマトソース
- ・彩りサラダ
- ・スティック焼き野菜
- ・肉料理
近江牛サーロインステーキ(80g) 本山葵と大蒜
- ・釜炊きご飯のガーリックライス
- ・汁椀
- ・香の物
- ・クリスマス特製デザート
- ・コーヒー



クリスマスランチコースイメージ

「CHRISTMAS LUNCH COURSE-lueur-」概要

期間： 2022年12月23日(金)～12月25日(日)

時間： 11：00～14：00 (L.O.)

場所： 鉄板焼き 一花一葉 (19階)

料金： 1名様 15,000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、原産地及びメニュー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や内容が変更になる場合がございます。

※上記以外に19,000円 (reflet) のコースもご用意いたしております。詳しくはホームページをご覧ください。

【Dining & Bar LAVAROCK】

◇CHRISTMAS DINNER COURSE

アメリカンダイニングであるジューシーなグリル料理をご提供するレストラン「Dining & Bar LAVAROCK」では、クリスマスカラーの赤の食材をメインに表現いたします。オードブルは、本鮪の赤色を活かして、表面だけをグリルし、中はレアに仕上げ、クリスマスリースを模った野菜に、まるでオーナメントのように飾り付けました。旨味たっぷりの魚料理は、オマール海老をシンプルにグリルし、真鯛と赤海老、雲丹、赤米のリゾットを添えてご提供いたします。メインには、黒胡椒をきかせた牛フィレ肉を香り豊かなソースでご堪能ください。ホリデーシーズンを盛り上げる華やかな料理を楽しむひとときをお過ごしください。

メニュー：

- ・アミューズ
いちごとフォアグラテリーヌ ベリーローフと金柑ソース
- ・オードブル
本鮪のレアグリルビーツと本山葵の淡いエキューム
冬野菜のリースに見立てて
- ・セカンドオードブル
鴨肉のロティ 蜂蜜とキャトルエピスの風味
パプリカソースとスペツトル添え
- ・スープ
金時人参のクレシー カプチーノ仕立て
クミンの香り
- ・魚料理
真鯛と赤海老、雲丹のミルフィーユ オマール海老のグリル
赤米のリゾットとなにわの伝統野菜「難波葱」のフリット
ソースアメリカーナ
- ・肉料理
国産牛フィレ肉のポワレ、ソース アロマート
赤蕪のローストとポムベルニー添え
- ・クリスマス特製デザート
河内ワインとビターチョコレートタルト ベリーコンフィチュール フローズンヨーグルト添え
- ・コーヒー



クリスマスディナーコースイメージ



クリスマスディナーコースイメージ

「CHRISTMAS DINNER COURSE」概要

期間： 2022年12月23日(金)～12月25日(日)

時間： 17：00～21：00 (L.O.)

場所： Dining & Bar LAVAROCK (ロビー階)

料金： 1名様 14,000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、原産地及びメニュー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や内容が変更になる場合がございます。



<各店舗へのご予約・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

TEL：06-6350-5701 URL：<https://www.cyosaka.com/>

■クリスマス限定ディナー付き宿泊プランについて

当ホテルで特別なひとときをお楽しみいただけるクリスマス限定ステイプランを発売いたします。クリスマスツリーがお部屋に飾られた特別ルームでのご滞在に、ご夕食には、鉄板焼き 一花一葉の「CHRISTMAS DINNER COURSE -^{エクラ}éclat-」をご用意。翌朝はレイトチェックアウトで、ゆっくりとDining & Bar LAVAROCKのご朝食をお楽しみいただけます。イルミネーションがひとときわ輝く大阪のホテルで、大切な人と思い出に残る素敵な夜をお過ごしください。



イメージ

「CHRISTMAS STAY PLAN 1日1室限定 ツリーのあるお部屋&クリスマスディナー」概要

期間： 2022年12月23日(金)～12月25日(日)

- 内容：
- ・デラックスルーム エグゼクティブフロア キングでのご宿泊
 - ・鉄板焼き 一花一葉でのご夕食「CHRISTMAS DINNER COURSE -^{エクラ}éclat-」
 - ・Dining & Bar LAVAROCKでのご朝食
 - ・レイトチェックアウト 13:00

料金： 2名1室利用時 1名様 44,880円より

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。別途、大阪宿泊税を申し受けます。

※新型コロナウイルス感染拡大の状況によりレストラン&バー営業時間や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

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。<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 1,265 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