

Press Release

2022年11月28日

コートヤード・バイ・マリオット新大阪ステーション
“発酵”をテーマにした冬限定ディナーコース
フェノミナルファーマンテッドフュージョン
「PHENOMENAL FERMENTED FUSION」を発売

期間：2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)

場所：ロビー階レストラン「ダイニング バーラヴァロックDining & Bar LAVAROCK」



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12月1日(木)～2023年2月28日(火)の期間、ロビー階「ダイニング バーラヴァロックDining & Bar LAVAROCK」にて、「発酵」をテーマにした冬限定ディナーコース「フェノミナルファーマンテッドフュージョンPHENOMENAL FERMENTED FUSION」を発売いたします。

冬のDining & Bar LAVAROCKでは、素材の持ち味を引き立たせる“発酵”食品にスポットをおき、誰にとっても身近な「紅茶」や「チーズ」「ヨーグルト」などの発酵食品に加えて、日本の伝統的な発酵食品を用いたメニューをご用意。用いる食材はできる限り関西エリアのものにこだわりました。アメリカングリル料理に日本の発酵食品である「味噌」や「漬物」をはじめ、魚と米を漬け込み乳酸発酵させた「なれずし」などを取り入れ、シェフの創意あふれるメニューに仕上げました。前菜には、紅茶でスモークした鴨肉に、同じ茶葉を入れたソースとブルーチーズのコフレを添えてご提供。純米酒で煮た発酵玄米に鮎のなれずしを加えた焼きリゾットは、チーズのような芳醇な香りがお楽しみいただける一品です。魚料理は、冬が旬の真鱈をケイジャンスパイスでマリネし香ばしくグリルいたしました。ソースは滋賀の伝統野菜を漬物にした「日野菜漬」を入れてスパイシーさと漬物の酸味をお楽しみいただけます。メインは、ほど良い脂身の「なにわ黒牛」を地ビールと大阪の「大源味噌」で煮込んだ味わい深い肉料理をご堪能ください。デザートの大阪産「河内ワイン」を使ったタルトには、フローズンヨーグルトを添えてご用意いたします。

ホテルの上質な空間で、発酵食品を取り入れたお料理の数々を楽しむひとときをお過ごしください。

フェノミナルファーメンテッドフュージョン
■冬限定ディナーコース「PHENOMENAL FERMENTED FUSION」について

コースの随所に発酵食品を取り入れた本ディナーは、見た目でも発酵食品を使ったお料理とわかるものや、調理の段階で発酵食品を取り入れたものなど、12種類の発酵食品をさまざまなスタイルで提供いたします。中でも今回シェフが特におすすめる一品はメインの肉料理。お肉を柔らかくするために使うビールに大阪の「箕面ビール」を使い、大阪の伝統的な「大源味噌」を使ってなにわ黒牛を煮込み、アメリカングリルと融合させました。シェフの斬新なアイデアが光る発酵食品尽くしのコースをお楽しみください。

メニュー：（＊）は使われている発酵食品

< APPETIZER >

鴨肉の紅茶スモークとブルーチーズのコフレ
あんぼ柿、蜂蜜のソース 紅茶風味
＊紅茶、ブルーチーズ



APPETIZER イメージ

< SOUP >

兵庫県産天內芋と甘糍豆乳のポタージュ
青胡椒のアクセント 湯葉のチップス
＊甘糍

< RISOTTO >

発酵玄米の焼きリゾット
なにわの伝統野菜「難波葱」と柚子の香り
＊発酵玄米、鮎のなれずし、純米酒



RISOTTO イメージ

< FISH DISH >

真鱈のスパイシーグリル 日野菜漬のグリビッシュソース
ビーツと小松菜のグリル&ロースト
＊日野菜漬



MAIN DISH イメージ

< MAIN DISH >

なにわ黒牛のカルボナード 大源味噌風味
芽キャベツとペコロスのフリカッセ添え
＊箕面ビール、大源味噌

< DESSERT >

河内ワインとビターチョコレートのタルト
ベリーベリーコンフィチュール フローズンヨーグルト添え
＊河内ワイン、チョコレート、ヨーグルト

冬限定ディナーコース「PHENOMENAL FERMENTED FUSION」概要

期間： 2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)
除外日：12月23日(金)～25日(日)、1月9日(月・祝)
時間： ディナー 17:00～20:00 (L.O.)
場所： ロビー階「Dining & Bar LAVAROCK」
料金： 1名様 7,700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、メニュー内容が変更になる場合がございます。



イメージ

<ご予約・お問い合わせ先>

コートヤード・バイ・マリOTT 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。 <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