

Press Release

2022年11月29日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション
冬限定ハンバーガーは“発酵”をテーマに味噌とチーズのあついで共演！
ファーマンテッド フュージョン バーガー
「FERMENTED FUSION BURGER」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 バラヴァロックDining & Bar LAVAROCK」にて、“発酵”がテーマの冬限定ハンバーガー「ファーマンテッド フュージョン バーガーFERMENTED FUSION BURGER」を発売いたします。

季節がわりでお届けするDining & Bar LAVAROCKの季節限定ハンバーガー。冬は、発酵素材にスポットをおき、日本と世界の代表的な発酵食品を地元の食材とともに融合させました。日本の発酵には味噌を取り上げ、大阪、日本橋で江戸時代から続く「大源味噌」の中から濃厚な旨味が楽しめる赤味噌をセレクト。世界の発酵には、お肉との相性が良いラクレットチーズを選びました。軽く焼いたバンズに国産牛100%のパテをのせ、葉が柔らかく、濃厚な旨味がある「なにわの伝統野菜“難波葱”」のグリル、フレッシュトマト、大阪のどて焼きからインスピレーションを得た牛スジ肉の味噌煮込みを重ね、最後にラクレットチーズを掛けて仕上げます。赤味噌で煮込んだ牛スジ肉がハンバーガー全体の旨味を引き立て、さらに熱々にとろけるラクレットチーズが絶妙に絡んだ、コクのある味わい深いハンバーガーをご堪能いただけます。サイドに添えられた、芳醇な香りの発酵バターを纏わせたじゃが芋のフリットとともに楽しみください。

シェフのインスピレーション光る味噌とチーズのフュージョンを楽しめる冬限定のハンバーガーに舌鼓を打つひとときをお過ごしください。

■冬限定ハンバーガー「^{ファーマンテッド}FERMENTED FUSION BURGER」について

アメリカングリルで提供されるダイナミックでボリュームなハンバーガーに合わせる素材に発酵食品をセレクト。日本の美味しい「大源味噌」の赤味噌をハンバーガーに融合させ、さらにラクレットチーズを掛けてご提供することで濃厚なふたつの味わいが絡みあった斬新なハンバーガーをお楽しみいただけます。

メニュー：

- ・ハンバーガー
国産牛100%のパテ（200g）
牛スジ肉のどて焼き風ラグー
クレソン、トマト、レタス
なにわの伝統野菜「難波葱」のグリル
ラクレットチーズ
バンズ
- ・サイド
皮つきじゃが芋のフリット 発酵バター風味
蕪のピクルス、スパイシーマヨネーズ



イメージ

冬限定ハンバーガー「FERMENTED FUSION BURGER」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： ランチ 11：30～14：30 (L.O.) デイナー 17：00～21：00 (L.O.)
場所： ロビー階「Dining & Bar LAVAROCK」
料金： 3,750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。

<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 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