

Press Release

2022年12月26日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

「成人の日」に贅沢な味わいを薔薇とともに
セレブレイト ウィズ ローズ
期間限定ランチ「Celebrate with Roses」を発売

世界三大珍味やオマール海老などでおもてなし

期間：2023年1月5日(木)～1月31日(火)

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、2023年1月5日(木)～1月31日(火)までの期間、ホテル最上階「鉄板焼き 一花一葉」にて、1月9日の「成人の日」にちなみ、ご家族や大切な方とお祝いをしていただけるように期間限定ランチ「Celebrate with Roses」^{セレブレイト ウィズ ローズ}を発売いたします。

今回は、新成人の方へのお祝いの席にふさわしい本物の味わいを楽しめるお料理を、ホテルシェフがご用意。大人への第一歩を記念し、豪華な薔薇の花束をもらったかのような気分を料理で体感していただけるように、薔薇の花をモチーフにした3種の冷前菜をはじめ、世界三大珍味と称されるキャビア、フォアグラ、トリュフ、さらにオマール海老や近江牛など、豪華な食材をコース仕立てでご提供いたします。鯛の形をした「麩」を器に見立て、縁起が良いとされる海老を酒蒸しにしキャビアを添えた一品からはじまり、酸味あるソースで楽しむフォアグラ、トリュフの香りを纏わせたオマール海老などをご堪能いただけます。また、ガーリックライスは、お赤飯をイメージして、小豆を入れて炊き上げたご飯でお作りいたします。メには、お客様オリジナルのメッセージをお入れしたデザートプレートをご用意いたします。

一生に一度のハレの日に、ワンランク上の贅を凝らしたお料理で思い出に残るひとときをお楽しみください。

■期間限定ランチ「Celebrate with Roses」^{セレブレイト ウィズ ローズ}について

成人の日を祝うシェフの趣向を凝らしたお料理は、一品一品丁寧にお作りし、皆さまをおもてなしいたします。一生に一度のハレの日にふさわしいお料理に舌鼓を打つ家族での贅沢な時間をお過ごしください。

メニュー：

- ・先付
海老酒蒸し キャビア添え
- ・冷前菜
シェフからのお祝い3種の薔薇でお楽しみ
-ローズマリーの香り-
- ・温前菜
フォアグラのソテー
テリヤキバルサミソース
- ・魚料理
オマール海老と季節の魚のソテー
トリュフクリームソース
- ・彩りサラダ-和風ドレッシング-
- ・焼野菜
一花一葉オリジナル肉味噌を添えて
- ・肉料理
滋賀県産 近江牛ロース肉 80g
本山葵、塩、つけだれ、にんにくチップ
- ・ご飯
小豆入りガーリックライス
- ・椀物
- ・香の物
- ・シェフ特製デザート
*メッセージプレート付き

*メッセージプレートはお祝いされる方にご提供いたします。



イメージ



イメージ

期間限定ランチ「Celebrate with Roses」概要

期間： 2023年1月5日(木)～1月31日(火)

除外日：1月9日(月・祝)

時間： ランチ 11：00～15：00

場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 1名様 14,500円

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※前日15：00までの予約制です。

※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。

<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.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