

Press Release

2023年2月6日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション
鉄板焼きで楽しむ日本の春

期間限定ランチコース「桜」を発売

宿泊プラン限定でディナーでもご提供

期間：2023年3月1日(水)～4月23日(日)

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3月1日(水)～4月23日(日)までの期間、ホテル最上階「鉄板焼き 一花一葉」にて、期間限定ランチコース「桜」と宿泊プランを発売いたします。

鉄板焼き 一花一葉では、日本の四季折々の風物詩をホテルご滞在中でも感じていただけるように、季節に合わせたお料理をご用意しており、今回は日本の春を代表する「桜」にスポットをあててお届けいたします。魚料理にはソテーした赤海老と鯛に、菜の花をはじめとする春野菜と桜のリキュールで香りづけをした白ワインソースを添えた華やかな一品を。メインは、日本三大和牛のひとつと称される「近江牛」の中でもきめ細かい肉質が魅力のリブローズをゲストの目の前でフランベし、肉の旨味を引き立てる桜塩や山葵でご堪能いただけます。メには塩漬けされた桜の葉をご飯と一緒に目の前で炊き上げ、炒めて香ばしさを出した桜海老と合わせたガーリックライスをお楽しみください。また、本コースをセットにした宿泊プラン「Spring Stay Plan SAKURA」では、特別に桜香るスパークリングワインとともにディナーにてご提供いたします。

麗らかな春の日に、ひとつひとつ丁寧に仕上げたお料理で、「桜」に想いを馳せながらお食事をするひとときをお過ごしください。

■期間限定ランチコース「桜」について

日本の四季をゆったりとホテルでも感じていただけるように、今回は日本の春の代表でもある「桜」をモチーフにしたコース料理をご用意いたしました。シェフの趣向を凝らしたお料理をご堪能ください。

メニュー：

- ・冷製前菜
食前のお愉しみ -桜をモチーフにした一皿-
- ・魚料理
赤海老と鯛、春野菜を添えて
-桜香るソース-
- ・彩りサラダ 三色の刻み湯葉添え
-淡路島産玉葱の和風ドレッシング-
- ・焼野菜 - 一花一葉オリジナル肉味噌を添えて-
- ・肉料理
近江牛リブロース(80g)
-桜塩、山葵と大蒜、2種類の塩-
-芳醇な香りが愉しめるフランベで-
- ・ご飯
桜風味の桜海老ガーリックライス
- ・椀物
- ・香の物
- ・水菓子



イメージ

期間限定ランチコース「桜」概要

期間： 2023年3月1日(水)～4月23日(日)

時間： ランチ 11:00～15:00 (ラストオーダー14:00)

場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 1名様 12,100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.cynosaka.com/>

宿泊プラン「Spring Stay Plan SAKURA」概要

期間： 2023年3月1日(水)～4月23日(日)

- 内容：
- ・コートヤードルーム ハイフロア キング または ツインでのご宿泊
 - ・鉄板焼き 一花一葉にてご夕食 期間限定コース「桜」
 - ・ご夕食時乾杯ドリンクとして「桜香るスパークリングワイン」を1杯
 - ・Dining & Bar LAVAROCKにてご朝食

場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 1名様 28,556円より (2名1室ご利用時)

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。別途、大阪宿泊税を頂戴いたします。

※3日前の18：00までの事前予約制です。

※料金は利用日により異なります。詳しくはホテルまでお問い合わせください。

※新型コロナウイルス感染拡大の状況によりレストランの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 宿泊予約係

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