

Press Release

2023年11月17日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

“Black & White”^{ブラック ホワイト}を基調に煌びやかなひとときをお届けするクリスマスキャンペーン

Celebrate with Sparkle

-輝く笑顔でクリスマスを祝うひととき-

期間：2023年12月23日(土)～12月25日(月)

場所：^{バーナインティーン}Bar 19、^{ダイニング}鉄板焼き 一花一葉、^{バーラヴァロック}Dining & Bar LAVAROCK



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(土)～12月25日(月)までの期間、ホテル内3つのレストラン&バーにて、大切な人と、笑顔弾けるひとときをお過ごしいただけるようにという願いを込めて「Celebrate with Sparkle -輝く笑顔でクリスマスを祝うひととき-」をテーマに、特別ディナーを発売いたします。

今回はシェフが厳選した贅沢な素材を用いて、“Black & White”^{ブラック ホワイト}を基調に個性溢れる珠玉の料理をお届けいたします。^{バーナインティーン}「Bar 19」のイブニングハイティーは、“ドン ペリニヨン”で乾杯後、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をご用意。スタンドには6種の前菜、魚料理にはオマール海老と鱈に白の濃厚なクリームソースを纏わせた一品を。メインディッシュには、黒毛和牛のグリルをお楽しみいただきます。

「鉄板焼き 一花一葉」では、黒と白が織りなすシックなお料理を2種類のディナーコースで表現いたします。鉄板で焼き上げたオマール海老と冬野菜が楽しめる魚料理、メインディッシュには和牛独特の甘みと風味が豊富な「佐賀牛®」のサーロインなど贅を極めたディナーをご堪能ください。さらにデザートには、クリスマスケーキなどが楽しめるプチブッフェをご用意いたします。

「Dining & Bar LAVAROCK」では、雲丹やキャビア、タラバ蟹、黒毛和牛など贅沢な食材を随所に散りばめました。スノードームをイメージしたタラバ蟹入りのパイ包み焼きをはじめ、メインディッシュには黒毛和牛のグリルにトリュフが香るソースを掛けた一品をご堪能いただきます。

聖夜を彩る至福の料理とともに大切な人の弾けるような笑顔を楽しみながら記憶に残るクリスマスのひとときをお過ごしください。

■【Bar19】^{クリスマス イブニング ハイ ティー} CHRISTMAS EVENING HIGH TEAについて

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”や6種のカクテルに合わせたセイボリーをご堪能いただけます。スタンドには、フォアグラのテリーヌ、雲丹とキャビアとともに楽しむカリフラワーのムースなど6種の前菜。魚料理には、白い濃厚なクリームソースを纏わせたオマール海老と鱈。メインディッシュにはトリュフが香るソースでいただく黒毛和牛のグリル。デザートにはチョコレートの奥深い味わいが楽しめるガトーオペラをご提供いたします。シャンパンとのマリアージュが楽しめるクリスマス限定のイブニングハイティーに酔いしれるひとときをお過ごしください。

メニュー：

[乾杯]

- ・プレステージシャンパン「ドンペリニヨン」（グラス1杯）

[料理]

- セイボリー ※スタンドにて提供
 - ・カリフラワーのムース、雲丹とキャビアのアンサンブル
 - ・ノルウェーサーモンと冬野菜のタルタル ベリーヌ仕立て
 - ・マグレ鴨のロースト、洋梨カラメリゼとブラックベリーのソース
 - ・フォアグラのテリーヌと林檎のコンフィチュール
 - ・帆立貝柱のソテー、冬野菜とベリーのコンポジション
 - ・海老のカダイフ巻き、バナナとバルサミコのソース
- 魚料理
 - ・オマール海老と鱈のブランケット
大麦とアーモンドのリゾット
- 肉料理
 - ・黒毛和牛のグリル
冬野菜のロースト、ソースグルマンディーズ
- クリスマス特製デザート
 - ・金箔を散りばめた漆黒のガトーオペラ
洋梨と柚子の淡雪仕立て

[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6種 他

「CHRISTMAS EVENING HIGH TEA」概要

期間： 2023年12月23日(土)～12月25日(月)

時間： 17：00～20：00ラストオーダー

場所： Bar19 (19階)

料金： 1名様 18,000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。



クリスマスイブニングハイティー イメージ



クリスマス特製デザート イメージ



イメージ

<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 Bar19

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

■【鉄板焼き 一花一葉】^{クリスマスディナーコース} CHRISTMAS DINNER COURSE^{エクラ}について

ライブ感溢れる鉄板焼き 一花一葉では、「éclat」と「bonheur」の2種類のディナーコースをご用意いたします。「éclat」は、キャビアやフォアグラ、鰻、黒鮑、オマール海老など贅を尽くした逸品を随所に取り入れたお料理をご提供。「bonheur」は、黒鮪やオマール海老など上質な素材をお楽しみいただきます。いずれのコースもメインディッシュには、とろけるような口どけの「佐賀牛[®]」をご堪能いただきます。デザートは、大阪の夜景を眺めながらご自分のお好きなケーキなどがセレクトできるプチデザートbuffetをご用意。黒と白が織りなす華やかな料理の数々に舌鼓を打つひとときをお過ごしください。

◇^{クリスマスディナーコース エクラ}CHRISTMAS DINNER COURSE -éclat-

冬が旬の聖護院かぶをムースにし、寒鰯とキャビアを添えたアミューズからはじまり、温前菜には、バルサミコの酸味がフォアグラと鰻を引き立てる一品を。魚料理の1品目は黒鮑を目の前で焼き上げ、冬が旬の根セロリのソースでいただきます。2品目は、オマール海老と冬野菜に白い濃厚なソースとチーズを掛けて表面を炙った魚料理をご提供いたします。メインディッシュの佐賀牛[®]は、塩やクリスマス限定のオリジナルソースでご賞味ください。

メニュー：

- ・アミューズ
聖護院かぶのムース 柚子風味の寒鰯とキャビア添え
- ・冷前菜
ポタン海老とノルウェーサーモンのカクテル
クリスマスツリー仕立て -レモンの香り-
- ・温前菜
フォアグラと鰻のポワレ-干し柿とバルサミコのソース-
- ・魚料理
黒鮑のポワレ マイクロリーフとハーブのメランジェ
-セロリアックのピューレと一緒に-
- ・魚料理
活けオマール海老と冬野菜のグラチネ
- ・いちごさんとカッターチーズのサラダ
- ・季節の焼き野菜
- ・肉料理
佐賀牛[®]フィレ肉 80g -クリスマスオリジナルソース、塩-
- ・ホワイトシーフードガーリックライス
- ・椀物
- ・香の物
- ・プチデザートbuffet
- ・コーヒーまたは紅茶

「CHRISTMAS DINNER COURSE- éclat -」概要

期間： 2023年12月23日(土)～12月25日(月)
時間： 17：00～21：00ラストオーダー
場所： 鉄板焼き 一花一葉 (19階)
料金： 1名様 34,000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。

※上記以外に29,000円のコース (bonheur) 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。



「éclat」イメージ



イメージ

<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/>

■ 【Dining & Bar LAVAROCK】 クリスマスディナーコース CHRISTMAS DINNER COURSEについて

黒と白を基調にしたクリスマスディナーは、雲丹やキャビア、鴨肉、タラバ蟹、黒毛和牛など贅沢な食材を随所に散りばめ、アメリカングリルのダイナミックさとフランス料理の繊細さを融合したお料理に仕上げました。アミューズは、冬が旬のフレッシュオニオンに雲丹とキャビアを添えた一品に。オードブルには、表面だけを焼いて中はレアに仕上げたサーモンを冬の野菜の中にオーナメントのように散りばめ、ホワイトトリスに見立てました。スープは、雪の結晶が舞うスノードームをイメージし、マンハッタンクラムチャウダーをパイ生地で覆い丁寧に焼き上げました。メインディッシュはグリルした黒毛和牛をトリュフが香るソースでお楽しみください。ホリデーシーズンを盛り上げるシックで洗練されたお料理で皆さまをおもてないたします。

メニュー：

- ・アミューズ
フレッシュオニオンのムースと雲丹、キャビアのアンサンブル
シャンパンのジュレ
- ・オードブル
ノルウェーサーモンのミ・キュイ
ソースクレームドシトロンホワイトトリス見立て
- ・セカンドオードブル
マグレ鴨と林檎のソテー
フレンチトースト
ミックスベリーとシードルのソース
- ・スープ
タラバ蟹のマンハッタンチャウダーパイ包み焼き
- ・魚料理
オマール海老と鱈のブランケット
大麦とアーモンドのリゾット
- ・肉料理
黒毛和牛のグリル、冬野菜のガルグイユ
ソースグルマンディーズ
- ・クリスマス特製デザート
金箔を散りばめた漆黒のガトーオペラ
洋梨と柚子の淡雪仕立て
- ・コーヒー



クリスマスディナーコースイメージ



イメージ

「CHRISTMAS DINNER COURSE」概要

期間： 2023年12月23日(土)～12月25日(月)

時間： 17：00～21：00ラストオーダー

場所： Dining & Bar LAVAROCK (ロビー階)

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。

<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 Dining & Bar LAVAROCK

TEL：06-6350-5701 URL：<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考え、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 X(旧 [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