

Press Release

2023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！ほうじ茶香るダブルミートハンバーガー

ホウジチャ インフューズド ミソ カツ ビーフ バーガー

「Hojicha-Infused Miso Katsu & Beef Burger」を発売

期間：2023年12月1日(金)～2024年2月29日(木)

場所：ロビー階レストラン「^{ダイニング} ^{バー} 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、2023年12月1日(金)～2024年2月29日(木)の期間、ロビー階レストラン「^{ダイニング} ^{バー} LAVAROCK」にて、冬限定ハンバーガー「Hojicha-Infused Miso Katsu & Beef Burger」を発売いたします。

今冬のLAVAROCKのテーマは「発酵×世界のお茶」。日本を代表する“味噌”と“ほうじ茶”をアメリカンテイストのハンバーガーへ融合いたしました。味噌カツはハンバーガーを食べたときに挟み込んだすべての素材と馴染むように食感にこだわり、薄切りの豚肉とチーズを何層にも重ねたミルフィーユカツにし、大阪の大源味噌を使ったソースを掛けるスタイルに。玉葱のローストやバンズにほうじ茶葉を使用し、コールスローサラダに茶殻を混ぜるなど、お茶を随所に取り入れました。一品一品丁寧に仕上げた素材を国産牛100%のパティとともに挟み込み、サイドにポテトフライを添えて提供いたします。頬張ると味噌カツの濃厚な風味とビーフパティの肉の旨味、ほのかに香ばしいほうじ茶の香りの余韻が絶妙に調和するハンバーガーです。また、さっぱりとした飲み心地のお茶のカクテル&モクテルもご用意。ほうじ茶を食べるように楽しめるハンバーガーを、紅茶や緑茶などお茶をベースにしたカクテル&モクテルとともにご賞味ください。

アメリカングリルレストランがお届けするダイナミックなハンバーガーで、日本の滋味豊かな味わいを楽しむひとときをご堪能ください。

■冬限定ハンバーガー「Hojicha-Infused Miso Katsu & Beef Burger」について

今回は、味噌の風味と随所に取り入れたほうじ茶、さらにポークとビーフの2種類の異なるお肉が楽しめる欲張りなハンバーガーです。シェフのアイデア光る一品をお楽しみください。

内容：

〈ハンバーガー〉

- ・ほうじ茶バンズ
- ・豚とチーズのミルフィーユ味噌カツ
- ・ビーフパティ
- ・ローストオニオンほうじ茶の香り
- ・トマト
- ・茶殻と冬キャベツのコールスローサラダ
- ・フリルレタス

〈サイド〉

- ・皮付きポテトフライ
- ・赤蕪漬
- ・柚子胡椒とサワークリームのディップ
- ・ほうじ茶塩



ハンバーガー イメージ

冬限定ハンバーガー「Hojicha-Infused Miso Katsu & Beef Burger」概要

期間： 2023年12月1日(金)～2024年2月29日(木)

除外日：12月23日(土)～12月25日(月)のディナータイム及び1月8日(月・祝)終日

時間： ランチ 11：30～14：30 ラストオーダー

ディナー ～1月7日(日)まで 17：00～20：00ラストオーダー

1月9日(火)より 17：00～21：30ラストオーダー

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>

■お茶をテーマにしたディナーコースとカクテル&モクテルのご紹介

今冬のLAVAROCKのテーマに合わせて、発酵食品と世界のお茶をテーマにしたディナーコース「FLAVORFUL COMBINATIONS」と、お茶をベースとしたカクテル&モクテル「TEA COCKTAIL & MOCKTAIL」もご用意しています。詳しくはお問合せください。

・「FLAVORFUL COMBINATIONS」：7,800円

麹や発酵玄米、豆鼓、ヨーグルトなど代表的な発酵食品に、紅茶、中国茶、日本茶などを「食べるお茶」としてメニューに取り入れたディナーコースです。シェフの創意溢れるお料理をご堪能ください。

・「TEA COCKTAIL & MOCKTAIL」：各1,210円

紅茶をベースにスパークリングワインを合わせたカクテル、ピーチリキュールに日本茶を合わせたカクテル、ストロベリーシロップとアイ스티ーを合わせたモクテルの3種をご提供いたします。



ディナーコース イメージ



カクテル&モクテル イメージ

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 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