

Press Release

2024年8月22日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

ベニズワイガニやモサエビ、鳥取和牛 オレイン 55 など鳥取県づくし



アラウンド ジャパン

ディスカバー トットリ

Around Japan vol.21 「Discover Tottori」を発売

シェフが惚れ込んだ、自然の中で丹精込めて育まれた食材をコース料理で！

期間：2024年9月1日(日)～11月30日(土)

場所：ホテル 19階 鉄板焼き 一花一葉



「Discover Tottori」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：上田哲也）では、ホテル最上階「鉄板焼き 一花一葉」にて、日本各地の美味しい食材やその土地の美味しい料理などを3ヶ月毎にシリーズで紹介する「Around Japan」の21回目として、2024年9月1日(日)～11月30日(土)の期間「Discover Tottori」を発売いたします。

今回は、雄大な鳥取砂丘を有し、北は日本海、南は中国山地という豊かな自然に囲まれた鳥取県にフィーチャー。シェフが実際に現地に訪れ、厳選した食材の魅力 아이디어光るお料理でご堪能いただけます。冷前菜には、秋が旬の「ベニズワイガニ」をマリネし、郷土料理の「とうふちくわ」に合わせた一品をご用意。温前菜には、鳥取県が誇るオレイン酸を55%以上含むブランド牛「鳥取和牛 オレイン55」のリップコースを薄くスライスし、鉄板で軽く焼いて寿し風に。山葵本来の香りと辛味が特長の「山葵油」でお楽しみください。魚料理は、地元でしか味わえないとされてきた「モサエビ」をポワレし、「ヤマトシジミ」と「とっとり琴浦グランサーモン」入りの「白バラ牛乳」のチャウダーに添えてご提供。モサエビの旨味と濃厚なチャウダーが調和した至福の一品です。サラダには、こだわりのミディトマトを作る井尻農園の「花咲姫」を入れ、凝縮した甘さと適度な酸味が箸休めになります。メインディッシュには、「鳥取和牛 オレイン55」のサーロインを「かぼす胡椒」と「藻塩」で、温前菜とは異なる肉の旨味をご賞味ください。また、鳥取づくしのコースに合わせて、地酒などのドリンクもセレクトいたしております。

ホテル最上階の鉄板焼き 一花一葉で、食の宝庫 鳥取県を料理で探訪するひとときをお過ごしください。

アラウンド ジャパン ディスカバートットリ
■Around Japan vol.21 「Discover Tottori」 について

鳥取県の豊かな大地と海が育んだ食材を使ったコースです。シェフが現地の生産者の方々と直接会い、食材への想いやこだわりを聞き、その素材の魅力を一皿一皿に表現いたしました。生産者のこだわりと豊かな自然によって育まれた、シェフが惚れ込んだ鳥取県の素材の数々を詰め込んだお料理をご堪能ください。

メニュー：

- ・ 冷前菜(*)
ベニズワイガニと境港で水揚げされた季節の魚のマリネ
鳥取県特産品とうふちくわ、蟹味噌バーニャフレイダ
 - ・ 温前菜(*)
鳥取和牛 オレイン55 リブローズの鉄板で仕上げる肉寿し
鳥取県特産品 砂丘らっきょう漬け、山椒味噌、山葵油
 - ・ 魚料理(*)
とっとり琴浦グランサーモンとモサエビのポワレ
ヤマトシジミと白バラ牛乳のチャウダー仕立て
 - ・ サラダ
グリーンリーフと井尻農園のミディトマト「花咲姫」のサラダ
-梨ドレッシング-
 - ・ 焼野菜
季節の焼き野菜 - 一花一葉特製肉味噌添え-
 - ・ 肉料理(*)
鳥取和牛 オレイン55 サーロイン 80g -日本海藻塩、かぼす胡椒-
 - ・ ご飯(*)
鳥取県産 星空舞の釜炊きご飯のガーリックライス、いかすみ天入り
または、鳥取県産 星空舞の釜炊きご飯とハタハター夜干し
 - ・ 椀物(*) 鳥取県の郷土料理 いわし団子
 - ・ 香の物
 - ・ デザート(*)
山陰銘菓 大風呂敷と和梨と鳥取県産紅茶のコンポート
フローズンヨーグルト掛け
- (*)は、鳥取県産食材が入ったお料理や郷土料理、菓子をイメージした料理です。



「Discover Tottori」イメージ



冷前菜イメージ



温前菜イメージ



魚料理イメージ



サラダイメージ

シェフからのコメント

新大阪から電車で乗り換えなしで、2時間40分程で到着する鳥取県は、驚くほどの食材の宝庫。秋の味覚をはじめ、名産品、郷土料理など、メニューに取り入れたいものが満載でした。現地で生産者の方々とお話しし、作り手のこだわりと自然豊かな環境で育まれた食材への熱い想いを直接感じ、その想いと素材本来の味わいを大切にしてお料理を創作しようと思いました。料理を通じて大阪で鳥取県の魅力に触れるひとときをぜひお楽しみください。



視察の様子

Around Japan vol.21 「Discover Tottori」概要

期間： 2024年9月1日(日)～11月30日(土)

時間： ランチ 11：00～15：00 (L.O.14：00) ※前日15：00までの予約制

ディナー 17：00～22：00 (L.O.21：00)

場所： 鉄板焼き 一花一葉

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。

※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。

※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

アラウンド ジャパン

ディスカバー トットリ ビバレッジ セレクション

■Around Japan vol.21 「Discover Tottori Beverage Selection」について

鳥取県には、中国山地が育む豊富な水を用いた日本酒や地ビールをはじめ、砂丘地で育てられた葡萄から造られるワインなど、その土地ならではの銘酒があります。今回は数ある中からお料理とのマリアージュとして楽しめるおすすめドリンクをご紹介します。鳥取県の魅力を詰め込んだこだわりのお料理とのペアリングをご堪能ください。



「Discover Tottori Beverage Selection」イメージ

・地ビール：大山Gビール ヴァイツェン ボトル (330ml) 1,500円

名峰「大山」の名水で仕込んだビール。バナナを思わせるようなフルーティーな香りで苦みが少なく、口当たりの良さが特長のビール。2011年のワールド・ビア・アワード ヴァイツェン部門で1位を獲得。

おすすめ料理/冷前菜

・日本酒：大谷酒造株式会社「鷹勇 純米大吟醸 鷹翔」1合2,700円 2合 5,400円

鳥取県琴浦町で酒造りを営む大谷酒造の「鷹勇」のシリーズの中から、今回は口当たりがとても柔らかく、香りが良い「鷹翔」をセレクト。蔵人が泊りがけで麴の世話をし、作り出された上質なお酒は料理と合せても格別です。

2010年のIWCで銀メダルを受賞。

おすすめ料理/温前菜



日本酒イメージ

・ワイン (白)：株式会社 北条ワイン醸造所「北条ワイン 砂丘」グラス2,500円 ボトル (720ml) 11,000円

雄大な日本海に沿った鳥取県の北条砂丘では砂丘農業が盛んで、葡萄栽培の歴史も古く江戸時代末期まで遡ります。砂丘地で育てられたシャルドネ種を使って樽熟成した柔らかな口当たりの辛口ワイン。しっかりと厚みのある味わいで、後味に清涼感が残ります。

おすすめ料理/魚料理

・ワイン (赤)：株式会社 北条ワイン醸造所「北条ワイン 砂丘」グラス2,500円 ボトル (720ml) 11,000円

鳥取の北条砂丘の自社農園で栽培した、カベルネ・ソーヴィニオン種を使用し、フレンチオークの樽でじっくり熟成した赤ワイン。渋み、酸味も豊かで非常にバランスが良く、心地よい樽の香りが感じられます。

おすすめ料理/肉料理



ワインイメージ

- ・焼酎：株式会社アグリネット琴浦 長芋焼酎「白兔古譚^{はくとこたん}(白)」グラス1,350円 ボトル (720ml) 10,000円
「ねばり勝ち焼酎」という愛称で親しまれている、鳥取県限定栽培 特産砂丘長芋「ねばりっこ」を贅沢に70%以上も使った飲み応えのある焼酎。芋の上質な滑らかさと、コクのある芳醇な香り、優しい甘味が広がります。ストレート、オンザロック、湯割り、水割りなどお好きな飲み方でお楽しみください。
- ・ソフトドリンク：株式会社アグリネット琴浦「贅沢 二十世紀梨ジュース」ボトル (180ml) 1,500円
爽やかな甘さとみずみずしさが特長の二十世紀梨を贅沢にまるごと搾った果汁99.9%のストレートジュースです。果実感があり濃厚な味わいが楽しめます。平成26年度鳥取県特産品コンクール 優良賞受賞。

Around Japan vol.21 「Discover Tottori Beverage Selection」 概要

期間： 2024年9月1日(日)～11月30日(土)
 時間： ランチ 11：00～15：00 (L.O.14：30)
 *前日15：00までの予約制。ドリンクだけのご予約は承っておりません。
 ディナー 17：00～22：00 (L.O.21：30)
 場所： 鉄板焼き 一花一葉
 料金： 1,350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。
 ※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>

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て、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1,285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、[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