

## Press Release

2024年10月16日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

ホテル開業9周年記念特別企画

### フィースト オブ サンクス 「FEAST OF THANKS」を発売

感謝を込めた3,900円ランチや9,000円の鉄板焼ディナーコースなどをご用意

期間：2024年11月1日(金)～11月30日(土)



Dining & Bar LAVAROCK 「FEAST OF THANKS」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、2024年11月2日(土)にホテル開業9周年を迎えるにあたり、11月1日(金)より開業を記念した特別メニュー「<sup>フィースト オブ サンクス</sup>FEAST OF THANKS」を発売いたします。

Dining & Bar LAVAROCKでは、11月2日(土)からの3日間限定で、日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて「サンキュー」にちなんだ3,900円でランチをご用意いたします。国産牛100%のパティを使ったミニスライダーバーガーを含む3種の前菜からはじまり、マッシュルームとチーズの濃厚な味わいが広がるポタージュスープ、メインディッシュでは、アンガスビーフ、鯛、赤海老、大山どりの4種類のグリル料理をご堪能いただけます。「鉄板焼き 一花一葉」では11月1日(金)より1か月間、ランチ、ディナーで、9品からなる特別コースを9,000円でご用意。また「Bar19」では、「9」という数字が「永遠」を象徴することから、大阪の夜景をホテルより永遠に見続けられることを願い、地元・大阪で作られたジャパニーズクラフトジン「ROKU」に「9」を象ったレモンを添えたカクテル「9th WONDER」をご提供いたします。甘く軽やかなカクテルを大阪の夜景とともに楽しみください。

当ホテルは今後もレストランやバーを通じて大阪の魅力を発信して参ります。この機会にぜひ開業記念の特別メニューを楽しむひとときをお過ごしください。

## ■ 【Dining & Bar LAVAROCK】<sup>フィースト オフ サンクス</sup> 開業記念ランチ「FEAST OF THANKS」について

3日間限定の感謝を込めたお得なコース。ミニスライダーバーガーを含む3種の前菜をはじめ、スープ、メインディッシュにはアンガスビーフや赤海老など4種のグリル料理をご用意いたします。デザートにはガトーショコラを季節のフルーツとともに楽しみください。



ランチイメージ

メニュー：

- ・3種の前菜盛り合わせ  
国産牛100%のスライダーバーガー  
公魚のセビーチェ  
ホットチリバッファローウィング
- ・コルビージャックチーズとマッシュルームのポターージュ
- ・4種のグリル料理  
アンガスビーフロース肉 80g、大山どり モモ肉 80g  
鯛 80g、赤海老1尾
- ・デザート ガトーショコラ 秋のフルーツを添えて
- ・コーヒー または 紅茶

### 【Dining & Bar LAVAROCK】開業記念ランチ「FEAST OF THANKS」概要

日程： 2024年11月2日(土)～11月4日(月・振休)

時間： 11：30～13：00ラストオーダー

場所： Dining & Bar LAVAROCK (ロビー階)

料金： 3,900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、メニュー内容は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。

### <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.cynosaka.com/>

## ■ 【鉄板焼き 一花一葉】<sup>フィースト オフ サンクス</sup> 開業記念ランチ&ディナーコース「FEAST OF THANKS」について

冷前菜をはじめ、魚料理には九条ねぎのまろやかなソースで楽しむ鯛と帆立貝柱のポワレ、メインディッシュには、日本三大和牛の「近江牛」をご用意。9年分の感謝の気持ちを9品で表現したコースです。



ランチ&ディナーコースイメージ

メニュー：

- ・食前酒
- ・冷前菜  
シェフおすすめ素材で愉しむ一皿
- ・魚料理  
鯛と帆立貝柱のポワレ -シェフおまかせソース-
- ・彩りサラダ

- ・季節の焼き野菜 一花一葉特製肉味噌添え
- ・近江牛 リブロース 80g -にんにくチップ、にんにく醤油、4種の塩、本山葵-
- ・釜炊きご飯のガーリックライス-椀物、香の物-
- ・季節のデザート
- ・コーヒー または 紅茶

#### 【鉄板焼き 一花一葉】開業記念ランチ&ディナーコース「FEAST OF THANKS」概要

期間： 2024年11月1日(金)～11月30日(土)  
 時間： 【ランチ】 11：00～14：00 ラストオーダー  
           【ディナー】 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¥9,000  
 ※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。  
 ※1日2組限定。1組3名様までとさせていただきます。  
 ※ご予約は2名様より承ります。  
 ※ランチ、ディナーともに前日15：00までの事前予約制です。  
 ※入荷の都合により、メニュー内容は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。

<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/>

#### ■【Bar19】開業記念カクテル「9<sup>th</sup> WONDER」について

ホテルから見える大阪の夜景をモチーフにした、幻想的なカクテルです。大阪で造られるジャパニーズクラフトジン「ROKU」をベースに、ライチリキュールやレモンジュースを加え、シェイクして仕上げ、グラスの淵には、9周年「9」の数字をレモンで飾り付けました。大阪の夜を心ゆくまでご堪能ください。

内容：

ジャパニーズクラフトジン「ROKU」、  
 ライチリキュール、ブルキュラソー、  
 レモンジュース 他



カクテルイメージ

#### 【Bar19】開業記念カクテル「9th WONDER」概要

期間： 2024年11月1日(金)～11月30日(土)  
 時間： 平日 17：00～22：30 ラストオーダー  
           土・日曜日、祝日 14：00～22：30 ラストオーダー  
 場所： Bar19 (19階)  
 料金： 2,000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、メニュー内容は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。

<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.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 1,285 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](mailto:pr@cyosaka.com)