

## Press Release

2024年11月27日

コートヤード・バイ・マリオット新大阪ステーション

冬のディナーコースは、カカオに注目！

リッチカカオ

### 「RICH CACAO」を発売

料理にチョコレートやカカオマスなどを活用した「カカオ料理」が登場

期間：2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)

場所：ホテルロビー階レストラン「ダイニング バー ラヴァロックDining & Bar 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：上田哲也)では、2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)の期間、ロビー階レストラン「ダイニング バーDining & Bar LAVAROCK」にて、冬限定ディナーコース「RICH CACAO」を発売いたします。

今回は、チョコレートのイメージが強い「カカオ」を料理に活用し、芳醇な香りや苦みなどカカオが持つ奥深い魅力をお楽しみいただける「カカオ料理」をご提供いたします。前菜には、みかんでマリネした鰯に、ハイカカオで蒸し煮をした大根を合せた一品をご用意。器にビーツとホワイトチョコレートのピューレを沈め、海老芋とクリームチーズのスープを静かに注いだポタージュは、ゆっくりとかき混ぜると色の変化も楽しめるシェフの遊び心光る一品。添えられた黒七味のクランブルパイをくずし入れると甘味ある濃厚な味わいにパイの食感と風味がよく合います。魚料理は、グリルした金目鯛に、ハイカカオを入れたソース、パン粉やカカオニブ、カカオマスに合わせて乾燥させたカカオミガス、ココアを入れて焼き上げたカカオチュールをのせ、最後に削った柚子を散らせてご提供。金目鯛の上品な脂の甘みに、カカオの苦み、柚子の香りが絶妙に合わさった贅沢な一皿です。肉料理には、グリルした大阪産「能勢黒若牛」に、ポートワインと赤味噌、カカオ64%のチョコレートを合わせたソースを掛けてご提供。口に入れるとふんわりとカカオが香り、濃厚なソースが肉の旨味を引き立てます。デザートには、ストロベリーチョコレート入りのブレッドプティングをお楽しみいただきます。

今年の冬はホテルのダイニングでカカオの香りや味わいに魅了される贅沢なひとときをお過ごしください。

## ■冬限定ディナーコース「<sup>リッチ カカオ</sup>RICH CACAO」について

シェフのアイデアあふれる冬のディナーコースは、さまざまな「カカオ」の魅力に触れるひとときをお楽しみいただけます。カカオの新しい味わいをご堪能ください。

メニュー：

### < APPETIZER >

みかんでマリネした黒瀬ぶりのレアグリル、  
大根のカカオブレゼ、冬野菜とナッツのサラダ

### < SOUP >

海老芋とクリームチーズのポタージュ、  
黒七味のクランブルパイ

### < FISH DISH >

金目鯛のオープン焼き、カカオミガス、マッシュルームリゾット、  
カカオチュール、柚子の香り

### < MAIN DISH >

大阪産 能勢黒若牛のグリル、冬野菜のロースト  
ポートワインとカカオのスパイスソース

### < DESSERT >

ストロベリーチョコレート、ブレッドプティング、  
キャラメルアイスとクランブル

・コーヒーまたは紅茶

### 冬限定ディナーコース「RICH CACAO」概要

期間： 2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)

除外日： 12月24日(火)、25日(水)、12月28日(土)～1月5日(日)、  
1月13日(月・祝)

時間： 17：00～20：30 ラストオーダー

場所： ロビー階「Dining & Bar LAVAROCK」

料金： 1名様 7,800円

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※入荷の都合など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。

### 【当ディナーコースについてホテルシェフ 小川雄平よりコメント】

カカオときくと、甘いチョコレートなどを連想し、お菓子やパンなどに使われているイメージですが、私的には、カカオはスパイスの一つだと思っています。料理の中に入れるとコクがでたり、カカオの苦みが全体のバランスを整えたりと多岐に渡って使うことができます。今回は、カカオニブやカカオマス、ホワイトチョコレートやビターチョコレートなど、さまざまなものを料理に用いましたので、いつもとは違うカカオの魅力を体感するひとときをぜひお楽しみください。



APPETIZER イメージ



SOUP イメージ



FISH DISH イメージ



MAIN DISH イメージ



DESSERT イメージ



レストランシェフ 小川雄平

### <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 1,285 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)