

Press Release

2025年2月28日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

春のバーにいちごの香りが花開く

ストロベリーアンフォールズ

「STRAWBERRY UNFOLDS」を発売

春限定カクテル2種

期間：2025年3月1日(土)～5月31日(土)

場所：ホテル19階「バーナインティーンBar19」



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（19階）の「バーナインティーンBar19」にて、2025年3月1日(土)～5月31日(土)までの期間、春限定カクテル「ストロベリーアンフォールズSTRAWBERRY UNFOLDS」を発売いたします。

今春は、いちごを使ったカクテルを2種ご用意。「ピスタベリー」は、いちごをグラスに入れ、その上からピスタチオクリームカクテルといちごのカクテルを丁寧に重ね合わせました。口に運ぶたびに、ピスタチオクリームの濃厚な甘さと、いちご本来の甘酸っぱさが絶妙に調和し、後味にブランデーの芳醇な香りが広がります。グラスの中のいちごをそっと潰したり、口に含んでからカクテルを味わうと、異なる表情に出会えるのも魅力のひとつです。いちごの香りが花開くような、心満たされる一杯をお楽しみください。「ストロベジタ」は、いちごとトマトを組み合わせたバーテンダーの遊び心あふれるカクテルです。トマトジュースにラム酒や赤ワインなどを加えたカクテルを合わせ、仕上げにいちごと野菜を飾ってご提供いたします。グラスの縁についた塩と一緒に楽しみいただくと、トマトといちごの甘味が引き立つ一杯です。

ホテルのゆったりとしたバーで、この春限定の特別なカクテルを楽しむ贅沢な時間をお過ごしください。

■春限定カクテル「STRAWBERRY UNFOLDS」^{ストロベリー アンフォールズ}について

心華やぐ春の夜を彩るカクテルには、いちごを使った2種をご用意いたします。春の夜にグラスを傾けて酔いしれるひとときをお過ごしください。

内容：

- ・ピスタベリー
いちご、いちごピューレ、ミルク、生クリーム、
ピスタチオペースト、ブランデー 他
- ・ストロベジタ
いちご、ラム、赤ワイン、トマトジュース
ストロベリーリキュール 他



ピスタベリー イメージ



ストロベジタ イメージ

春限定カクテル「STRAWBERRY UNFOLDS」概要

期間： 2025年3月1日(土)～5月31日(土)
時間： 平日 17:00～23:00 (L.O.22:30)
土・日曜日、祝日 14:00～23:00 (L.O.22:30)
場所： Bar19

料金： ピスタベリー3,000円、ストロベジタ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