

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション  
春を彩るレストランプロモーション

スプリング ミート フェスティバル アット ラヴァロック  
～Spring Meat Festival at Lavarock～を開催

いっ かいちよう みどり バー ナインティーン  
他にも一花一葉のシェフおすすめ春のコース“新緑”やBAR19“スプリングカクテル”など

2017年3月15日（水）から 2017年5月31日（水）まで

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 羽鳥寛之）は、2017年3月15日（水）～2017年5月31日（水）まで、ホテル3か所のレストラン、バーにて春のシーズンメニューを提供いたします。<sup>ダイニング バー ラヴァロック</sup>「Dining&Bar LAVAROCK」では<sup>スプリング ミート フェスティバル</sup>“Spring Meat Festival”と題し伝説のメジャーリーガー:ノーランライアン<sup>バー ナインティーン</sup>の名前を冠したノーランライアンビーフをはじめ、個性的なグリル料理を多彩におとどけるほか、「鉄板焼き 一花一葉<sup>いっ かいちよう</sup>」では近江牛サーロインステーキ、「BAR19」の日本の春をテーマとしたカクテルなど、コートヤード・マリオットの洗練されたダイニングで、春の楽しいひとときを皆様お揃いでお過ごしください。



## Dining & Bar LAVAROCK

ダイニング&バー ラヴァロック (ロビー 階、3F)

### ラヴァロック LAVAROCKがプロデュース

スプリング ミート フェスティバル

#### ✳ Spring Meat Festival

ダイニング バー ラヴァロック

「Dining&Bar LAVAROCK」では、シグネチャーフード“アンガスビーフ”をはじめ、新たに伝説のメジャーリーガー“ノーランライアン”が営むアメリカテキサス州南部の牧場から、バランスの取れた赤身の旨みと脂身の甘みが特長のノーランライアンビーフを期間限定で提供いたします。さらに凝縮された肉の旨みが特長のポークスペアリブグリルはジャックダニエルバーベキューソースで仕上げ、本場さながらのダイナミックなスタイルでお届けいたします。溶岩石（ラヴァロック）でじっくりとジューシーに焼き上げる多彩なお肉のグリルをぜひこの機会にご堪能ください。



期間： 2017年3月15日（水）～ 5月31日（水）

時間： 17:00～22:00

ダイニング バー ラヴァロック

場所： Dining&Bar LAVAROCK (ロビー階、3F)

内容： ノーランライアンビーフ ミックスグリル	4,800 円
ノーランライアンビーフ ハンギングテンドー	4,800 円
ラヴァロック グリルコンボ	6,500 円
ポークスペアリブグリル ジャックダニエルソース	4,500 円

スマート ギャザリング スプリング  
\* SMART GATHERING ~SPRING~

ダイニング バー ラヴァロック

Dining&Bar LAVAROCKのメニューをグループディナーで。メインディッシュは溶岩石（ラヴァロック）で焼きあげたシグニチャーフード“アンガスビーフ ハンギングテンダー”、その他桜鯛のマリネやポークに桜塩漬をいれたリエットなど、季節の味覚をお楽しみいただけるコースメニューです。歓送迎会やお友達とのひとときなど、春の宵のギャザリングをスタイリッシュにお楽しみください。

期間： 2017年3月15日（水）～ 2017年5月31日（水）

時間： 17:00～22:00

料金： 1名様 3,500 円

（本メニューは2名様よりご利用いただけます）

内容： オードブル盛り合わせ

- ・桜鯛<sup>うど</sup>と独活の木の芽マリネ
- ・桜香るポークリエットと筍のグリル
- ・蚕豆とアサリのキッシュ
- ・スライダーバーガー

シラスとたら芽のサクサクパイピザ・ミモザ風

グリルベーコンとアスパラガスのペンネ

アトランティックサーモンのグリル

～グリーンピースのソース～

アンガスハンギングテンダーのグリル

～新玉葱のピューレとルッコラのアクセント～

抹茶ワッフル フレッシュ苺とアイスを添えて



写真は3名さま分のお料理です。

1名様1,500円の追加で70種以上のお飲物を選べるフリーフローをご用意しております。

## TEPPANYAKI IKKA ICHIYO

鉄板焼き 一花一葉 (19階)

### 春の味が贅沢に詰まった本格ディナーコース

#### ✳ シェフおすすめ季節のコース～<sup>みどり</sup>新緑～

メイン料理に梅の果実感が残る爽やかなディップを添えた、近江牛のサーロインステーキや、魚料理は桜鯛や天使の海老、帆立や春野菜を使い季節の味わいを満喫していただけるコースです。コースをしめくくるお食事は桜海老入りガーリックライスまたは桜鯛入りの釜めしからお選びいただけます。すべての食彩に、シェフの季節への想いが息づく特別コースです。

期間：2017年3月15日（水）～ 2017年5月31日（水）

時間：17:00～22:00

場所：鉄板焼き <sup>いっかいちよう</sup>一花一葉 (19階)

料金：12,000 円

内容：食前酒

冷製前菜 ～食前のお楽しみ～

桜鯛、天使の海老、帆立と春野菜

\*毎月調理スタイルを変更し提供いたします。

(3月：ブイヤベース仕立て)

(4月：桜風味のクリームソース)

(5月：新緑朴葉焼き 鉄火味噌のソース)

彩りのサラダ ～人参ドレッシング～

季節の焼き野菜五種 ～バーニャカウダーソース～

近江牛サーロインステーキ 80g

～静岡県産本山葵と青森産大蒜 梅のディップ 四種の塩～

桜海老入りガーリックライス、または桜鯛の釜めし

真丈入り吸い物、香の物

水菓子

コーヒー又は紅茶



BAR19

バー ナインティーン (19階)

最上階からの夜景とともに春をお届け

スプリング カクテル プロモーション  
✳ SPRING COCKTAIL PROMOTION

日本の春をテーマにした月替わりのスプリングカクテルをお届けします。3月は早春のお祭り“桃の節句”にちなみ、ほんのり甘い桃リキュールとベリーが効いた「桃華」、4月はこのころ満開を迎える“桜”をテーマに桜リキュールの甘さが焼酎をまるやかにする「桜華」、5月は新緑をイメージした心を和ませる抹茶のリキュールを使ったカクテル「茶和華」など、春の彩をとりそろえました。最上階からの都会的な夜景とともに楽しみください。

期間： 2017年3月15日（水）～ 2017年5月31日（水）

時間： 17:00～23:30

場所： BAR19 (19階)

内容：3月	桃華	1,300円
4月	桜華	900円
5月	茶和華	1,500円

\*月毎にカクテル内容が変更となります。



とうか  
桃華

おうか  
桜華

さわか  
茶和華

《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

代表： 06-6350-5701

ホームページ： <http://www.cyosaka.com>

※すべての料金には、別途サービス料（10%）、消費税を加算させていただきます。

※記載のメニュー内容は、予告なく変更になる場合がございます。

※写真は全てイメージです。

【コートヤード・バイ・マリオットについて】

「コートヤード・バイ・マリオット」は、オンライン接続環境を整え、旅行中のお客様の滞在が生産的かつバランスのとれたものとなるような癒しの空間を提供しています。感覚的で使いやすいサービスとデザインは、お客様自らが滞在のスタイ

ルを選択でき、またパブリックスペースや客室を思いのままに使うことで、旅行中のあらゆるニーズを満たします。マリオット・インターナショナルの他のどのブランドよりも多い1,000軒を超えるホテルを40カ国で展開しています。

### 【マリオット・インターナショナルについて】

マリオット・インターナショナルは、米国 メリーランド州ベセスダに本社をおき、110カ国以上に6,000以上のホテルを擁する世界最大のホテル企業です。マリオットは、次の30のブランド名で、ホテルの運営、フランチャイズ、パッケージ・オーナーシップ・リゾートのライセンスを行っています：「ブルガリ (Bulgari®)」、「ザ・リッツ・カールトンおよびリッツ・カールトン・リザーブ (The Ritz-Carlton® and Ritz-Carlton Reserve®)」、「セント レジス (St. Regis®)」、「W ホテル (W®)」、「エディション・ホテル (EDITION®)」、「JW マリオット (JW Marriott®)」、「ラグジュアリー コレクション (The Luxury Collection®)」、「マリオット・ホテル (Marriott Hotels®)」、「ウェスティンホテル (Westin®)」、「ル メリディアン (Le Méridien®)」、「ルネッサンス・ホテル (Renaissance® Hotels)」、「シェラトン (Sheraton®)」、「デルタ・ホテル (Delta)」、「マリオット・エグゼクティブ・アパートメント (Marriott Executive Apartments®)」、「マリオット・パッケージ・クラブ (Marriott Vacation Club®)」、「オートグラフコレクション (Autograph Collection®)」、「トリビュート ポートフォリオ (Tribute Portfolio™)」、「デザインホテル (Design Hotels™)」、「ゲイロード・ホテル (Gaylord Hotels®)」、「コートヤード・バイ・マリオット (Courtyard Hotels®)」、「フォーポイント (Four Points®)」、「スプリング・スイート (SpringHill Suites®)」、「フェアフィールド・イン&スイート (Fairfield Inn & Suites®)」、「レジデンス・イン (Residence Inn®)」、「タウンプレイス・スイート (TownePlace Suites®)」、「AC ホテル (AC Hotels®)」、「アロフトホテル (Aloft Hotels®)」、「エレメント (Element®)」、「モクシー・ホテル (Moxy Hotels®)」、「プロテア・ホテル (Protea Hotels by Marriott®)」。また、同社は多くの受賞歴を誇るロイヤリティ・プログラム「マリオット リワード (ザ・リッツ・カールトン リワードを含む)」と「スターウッド プリファード ゲスト」を運営しています。詳しい情報、予約は [www.marriott.co.jp](http://www.marriott.co.jp) を、最新の企業ニュースは [www.marriottnewscenter.com](http://www.marriottnewscenter.com) およびツイッター (@MarriottIntl) をご覧下さい。

### 【報道機関からのお問合せ】

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション マーケティング部

担当：北口・高田

Tel: 06-6350-5705 / Fax: 06-6305-4472 / E-mail: [pr@cyosaka.com](mailto:pr@cyosaka.com)