

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション  
ゲット ユ ア ホリデー スパークル  
"Get your holiday sparkle"

煌くクリスマスシーズンを彩るダイニング&宿泊プランを発売

2017年12月1日（金）～2018年1月8日（月）



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、支配人 木村 規子）は、

2017年12月1日（金）～2018年1月8日（月）まで、「ゲット ユ ア ホリデー スパークルGet your holiday sparkle」(キラキラ輝くホリデーシーズン)と題して、街中がイルミネーションで輝く季節にふさわしい、多彩なホリデーシーズンメニューをホテル内各レストラン&バーで提供いたします。

12月1日（金）からは毎年恒例となるコートヤード・バイ・マリオットのブランドカラー、ライムグリーンを基調としたオーナメントが輝く3mのクリスマスツリーをロビーにディスプレイするほか、ホテル内の様々な場所でクリスマス装飾を施し、皆様をお迎えいたします。また、人気のインテリアアイテム、ハーバリウム（植物標本）が特典として付くクリスマスシーズンの特別宿泊プランも販売いたします。

心踊るフェスティブシーズンに輝きを添えるバラエティー豊かなダイニングとご宿泊をコートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーションで、お楽しみください。

Dining & Bar LAVAROCK

ダイニング&バー ラヴァロック (ロビー 階、3 階)

ご予約・お問い合わせ 06-6350-5701 (代表)

★ レイジアント クリスマス ディナー  
Radiant Christmas Dinner

LAVAROCK がお届けする 4 日間限定のクリスマスディナーコースでは、前菜にオリーブオイル・キャビアとフィヨルドビーをあしらって、スパンコールの輝きに見立てたシェフの遊び心が溢れる一品を提供。メインディッシュでは鹿肉の赤み本来の旨みと赤ワインソースの甘みが絶妙なジビエのグリルをお届けいたします。素敵なクリスマスの夜をひとときわ輝かせる特別なディナーコースです。

期間：2017 年 12 月 22 日 (金) ~ 12 月 25 日 (月)

時間：17:00~22:00

料金：10,000円

- 【アミューズ】  
一口のお楽しみ
- 【前菜】  
マリネサーモンとリースに見立てたサラダを添えて
- 【スープ】  
オマール海老のビスク
- 【魚料理】  
ほうれん草を纏った舌平目とホタテのムースリーヌのルーレ
- 【肉料理】  
蝦夷鹿ロース肉のグリル ベリーのソース  
(国産牛ロースのグリル 赤ワインソース+1,000 円)
- 【デザート】  
クリスマスデザート



★ ホリデー ギャザリング  
Holiday Gathering

グループで楽しくシェアしながら召し上がっていただける LAVAROCK で人気のギャザリングメニューは、クリスマスパーティーや忘年会にふさわしいホリデーシーズン限定のメニューをお届けいたします。スターターは見た目も華やかなひとロサイズのアペタイザー5種類、続く魚料理では、海老や蛸などの魚介類がたっぷりに入ったアヒージョをご用意いたします。メインディッシュでは、レストラン自慢の溶岩石でじっくりと焼き上げたアンガスハンギングテンダー。赤身肉ならではの旨みを存分にご堪能ください。心弾むシーズンのギャザリングメニューをご家族や、ご友人でお楽しみください。



期間：2017年12月1日 (金) ~ 2018年1月8日 (月)

時間：17:00~22:00

料金：1名様 3,500 円 (ご注文は2名様より承ります)

- 【アペタイザー(5種類)】  
カニと芹のサラダ/ベーコンと春菊のキッシュ/カリフラワーのムース/ラベルルージュサーモンと彩り野菜のクリスタル仕立て/スライダーバーガー
- 【スナック】  
タロイモチップとチリコンカンのディップソース
- 【魚料理】  
魚介のアヒージョ バゲット付
- 【肉料理】  
アンガスハンギングテンダーのグリル 生姜風味の葡萄酒のソース
- 【デザート】  
薄焼きオープンリンゴパイ バニラアイス添え

鉄板焼き 一花一葉

てっぱんやき いっかいちよう (19 階)

ご予約・お問い合わせ 06-6350-5701 (代表)

★ クリスマス ディナー コース  
Christmas Dinner course

上質な旨みが特長の近江牛サーロインステーキを、美しく磨き上げられた銀板の上で丁寧に焼き上げるクリスマススペシャルディナー。コースでは、そのほかにフォアグラやオマールテールといった贅沢な食材を素材本来のおいしさを最適な焼き加減で提供いたします。ソースや盛り付けにもクリスマスを感じていただけるような華やかさをプラス、焼き手のこだわりが詰まった逸品を最上階の夜景とともに存分にお楽しみいただけます。



期間：2017年12月22日(金)～12月25日(月)  
時間：17:00～22:00  
料金：16,000円

- ・クリスマス特製前菜
- ・フォアグラのオムレツ グリーンアスパラ添え  
～トリュフの香りのクリームソース～
- ・彩りサラダ～林檎ドレッシング～
- ・オマールテールと帆立貝柱  
～フルーツトマトとバジルのソース～
- ・季節の焼き野菜5種～バーニャカウダソース添え～
- ・近江牛サーロインステーキ\*追加料金2000円でフィレに変更可能
- ～静岡産本山葵と青森産大蒜 梅のディップ\*4種の塩～
- ・蟹入りガーリックライス 又は 河内鴨の釜めし
- ・真丈入り吸い物 香の物
- ・クリスマスデザート

★ クリスマス ランチ コース  
Christmas Lunch Course

国産牛フィレをメインディッシュに、オマールテールや帆立貝柱、グリーンアスパラなど前菜からデザートまでクリスマスにふさわしい旬の食材を豊かに盛り込んだ特別ランチセットです。澄み渡った大阪の景色と共に、心温まるお料理をお楽しみください。



期間：2017年12月22日(金)～12月25日(月)  
時間：11:00～14:00  
料金：8,000円

- ・クリスマス特製前菜  
～食前のお楽しみ～
- ・オマールテールと帆立貝柱  
～雲丹の風味のトマトクリームソース～
- ・彩りのサラダ\*  
～自家製ドレッシング～
- ・国産牛フィレ  
～山葵と梅肉の薬味 4種の塩～
- ・ガーリックライス
- ・椀 香の物
- ・クリスマス特製デザート

BAR19

バー ナインティーン (19階)

ご予約・お問い合わせ 06-6350-5701 (代表)

※ ホリデー イブニング ハイ ティー  
Holiday Evening High Tea

ファーストドリンクは、ヴィンテージシャンパーニュ最高峰のヴーヴクリコ「ラ・グランダム」で乾杯。乾杯後のドリンクは、同じくヴーヴクリコ(イエローラベル、ローズラベル)、ワインをはじめ厳選リーフ10種の紅茶のフリーフローで、時間を気にすることなくくつろぎの時間をお約束いたします。お食事はシャンパンと相性の良いアペタイザープレートとオマール海老を使ったかわいいミニサイズのハンバーガーにトリュフ風味のポテトが盛り込まれたティースタンド。メインには赤身肉本来の旨みと酸味のあるベリーの赤ワインソースとの相性が抜群なジビエのグリルを提供いたします。シャンパンを味わいながら、ゆったりと流れる大人の時間を楽しみください。



期間：2017年12月1日(金)～2018年1月8日(月)  
時間：17:00～20:00  
料金：7,000円

【お飲み物】

- ・ヴーヴクリコ「ラ・グランダム」
- ・ヴーヴクリコ(イエロー、ローズラベル)
- ・赤/白ワイン
- ・紅茶(10種類)

【お食事】

《ティースタンド》

- ・イチゴとポッコンチーニ
- ・サーモンルーージュとアボカドのマリネ
- ・ポークディップと彩野菜
- ・オマールエビのミニバーガーとトルネードトリュフポテト

《メインディッシュ》

- ・鹿肉のグリル

《デザート》

- ・クリスマスデザート

※ ホリデー カクテル  
Holiday Cocktail

ヘーゼルナッツ特有の芳しいフランジェリコとオレンジの香りとまろやかな甘さが特長のコアントローを使った冬の星空をイメージした煌びやかなデコレーションのカクテル。味わいも香りも大人の逸品に仕上げたオリジナルカクテルをぜひご堪能ください。

期間：2017年12月1日(金)～2018年1月8日(月)  
時間：17:00～24:00  
料金：1,800円



## クリスマス特別宿泊プラン

心に刻む煌びやかなひとときをコートヤードのホテルステイで。プライベートな空間で輝く夜景に包まれながらヴィンテージシャンパーニュで乾杯する贅沢な宿泊プランからホテルレストランでのクリスマスディナーがセットされたプランまで多彩な宿泊プランをご用意いたしました。

すべての宿泊プランにはクリスマスプレゼントとして、人気のインテリアアイテム、ハーバリウム（植物標本）が付きまします。ガラスのビンの中にドライフラワーを専用オイルに浸すことで、お花や植物を楽しめるハーバリウムは、1つ1つ手作りのため色やデザインが違い、クリスマスデコレーションとしてお部屋のインテリアにもお楽しみいただけます。

《2017年12月1日（金）～2017年12月25日（月）まで販売》

● レイジアント ホリデー ステイ **“Radiant Holiday Stay”ホリデーブニングハイティーフ 1泊2食ご宿泊プラン（高層階スイートルーム確約）**

キラキラと輝くクリスマスツリーが設置された18階の60㎡の広々とした客室で、お部屋でも、プライベートなクリスマスのひとときをお楽しみいただける至極のご宿泊プランです。

期間：2017年12月1日（金）～2017年12月25日（月）

料金：76,870円～

内容：

- ・高層階スイートルーム(60㎡)でのご宿泊
- ・ヴィンテージシャンパーニュ最高峰のヴーヴクリコグランダムで乾杯する「ホリデーブニングハイティーフ」
- ・Dining & Bar LAVAROCK での朝食
- ・今話題の新感覚インテリアアイテム「ハーバリウム」プレゼント



《2017年12月22日（金）～2017年12月25日（月）の4日間限定販売》

● シャイニー クリスマス ステイ **“Shiny Christmas Stay” 鉄板焼きクリスマスディナー付 1泊2食ご宿泊プラン**

夜景を眺めながら、上質な旨みが特長の近江牛サーロインステーキをカウンター席でお召し上がりいただく、鉄板焼き一花一葉の至極のクリスマスディナーコースが付いたご宿泊プラン。お二人でゆっくりと贅沢な時間をお楽しみいただけます。



期間：2017年12月22日（金）～2017年12月25日（月）

料金：74,688円

内容：

- ・コートヤードルーム(30㎡)でのご宿泊
- ・鉄板焼き一花一葉での“Christmas Dinner Course”
- ・Dining & Bar LAVAROCK での朝食
- ・今話題の新感覚インテリア「ハーバリウム」プレゼント

※消費税、サービスチャージ、宿泊税含む ※2名1室利用時の2名様分料金 ※料金はご利用日により異なります。

その他にもバラエティー豊富なクリスマス特別宿泊プランをご用意しております。

レイジアント ホリデー ステイ  
**"Radiant Holiday Stay"1泊朝食付 ご宿泊プラン**

期間：2017年12月1日（金）～2017年12月25日（月）  
 料金：28,962円～  
 内容：  
 ・コートヤードルーム(30㎡)でのご宿泊  
 ・Dining & Bar LAVAROCK でのご朝食  
 ・今話題の新感覚インテリアアイテム「ハーバリウム」  
 プレゼント



レイジアント ホリデー ステイ  
**"Radiant Holiday Stay"ホリデーイブニングハイティー付 1泊2食ご宿泊プラン**

期間：2017年12月1日（金）～2017年12月25日（月）  
 料金：36,472円～  
 内容：  
 ・コートヤードルーム(30㎡)でのご宿泊  
 ・ヴィンテージシャンパーニュ最高峰のヴーヴクリコ「ラ・グランダム」で乾杯する「ホリデーイブニングハイティー」  
 ・Dining & Bar LAVAROCK でのご朝食  
 ・今話題の新感覚インテリア「ハーバリウム」プレゼント

シャイニー クリスマス ステイ  
**"Shiny Christmas Stay"クリスマスディナー付 1泊2食ご宿泊プラン**

期間：2017年12月22日（金）～2017年12月25日（月）  
 料金：56,868円  
 内容：  
 ・コートヤードルーム(30㎡)でのご宿泊  
 ・Dining & Bar LAVAROCK での"Shiny Christmas Dinner"  
 ・Dining & Bar LAVAROCK でのご朝食  
 ・今話題の新感覚インテリア「ハーバリウム」プレゼント

※消費税、サービスチャージ、宿泊税含む ※2名1室利用時の2名様分料金 ※料金はご利用日により異なります。

**コートヤード・バイ・マリオットについて**

リフレッシュの空間を提供する「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、お客様自身が滞りのスタイルを自ら選んでコントロールできるようなサービスを提供しています。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40か国、1,000以上の都市に展開しています。

**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、現在124の国と地域に、30のブランド、6,100軒以上のホテルを擁する企業です。ホテルの運営、フランチャイズ事業、バケーション・オーナーシップ・リゾートのライセンス事業を全世界で展開しています。また、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®」の運営を行っております。詳しい情報、予約は [www.marriott.com](http://www.marriott.com) を、最新の企業ニュースは [www.marriottnewscenter.com](http://www.marriottnewscenter.com) をご覧ください。

フェイスブック：@marriottinternational

ツイッターおよびインスタグラム：@MarriottIntl

**【本件に関する報道機関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 マーケティング部 担当：中嶋・高田  
 〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原1-2-70  
 Tel: 06-6350-5705 / Fax: 06-6305-4472 / E-mail: pr@cyosaka.com