

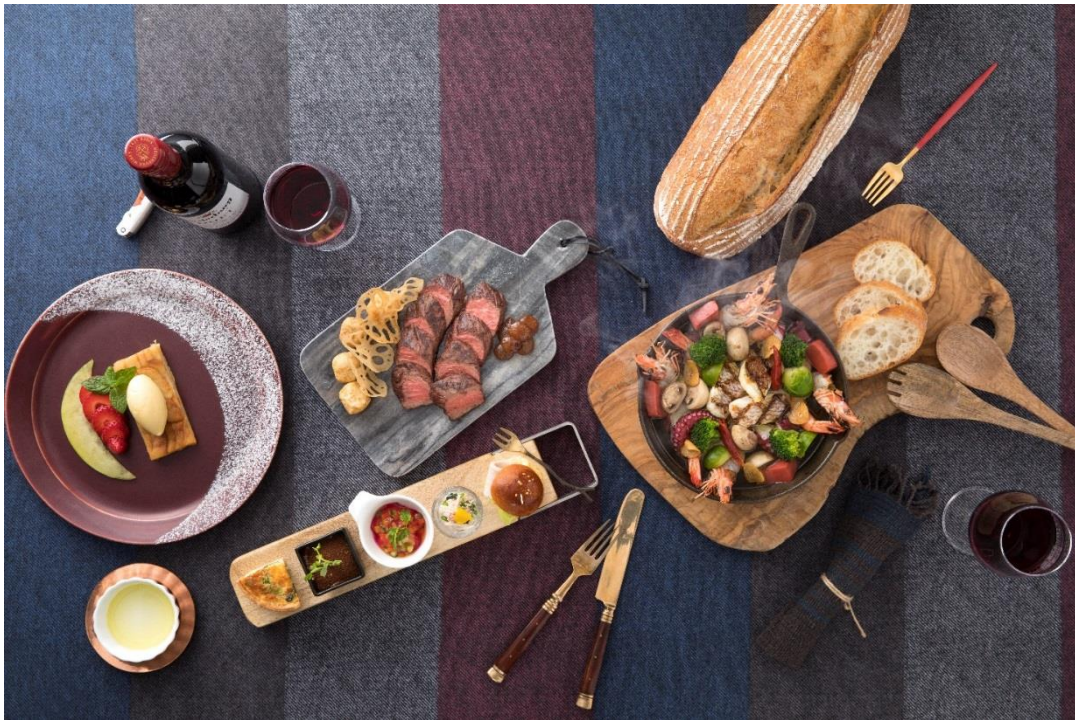
コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

## “Be Warm. Be Happy. 心温まるひと時を”

レストラン&バーで、冬の特別メニューを提供

～ 6日間限定のバレンタインペアディナーも～

2018年1月9日（火）～ 2018年2月28日（水）



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、2018年1月9日（火）～2018年2月28日（水）まで、「Be warm. Be happy.」と題して、寒い季節に心も体もホッと温かくなるような、多彩なウィンタ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。また、2月9日（金）～2月14日（水）には、コートヤード・バイ・マリオットがお届けするバレンタインの特別な6日間として、メインのCAB認定アンガスビーフのグリルをカカオ風味の赤ワインソースでお楽しみいただくペアディナーや、旬のタラバ蟹を贅沢に使用した鉄板焼きディナーなどをお楽しみいただけます。大切な方との心温まるダイニングを、ぜひコートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーションで、ご堪能ください。

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)

✧ ウォーム ギャザリング  
Warm Gathering

ジューシーな溶岩焼きのアンガスビーフのグリルをメインとした、新年会をはじめグループで楽しめる冬のギャザリングメニュー。身体の芯から温まるシーフードアヒージョは、近江八幡の赤こんにやくで食感のアクセントをお楽しみいただけます。



期間：2018年1月9日(火)～2月28日(水)

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)

【アベタイザー(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】

シーフードのアヒージョ風 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

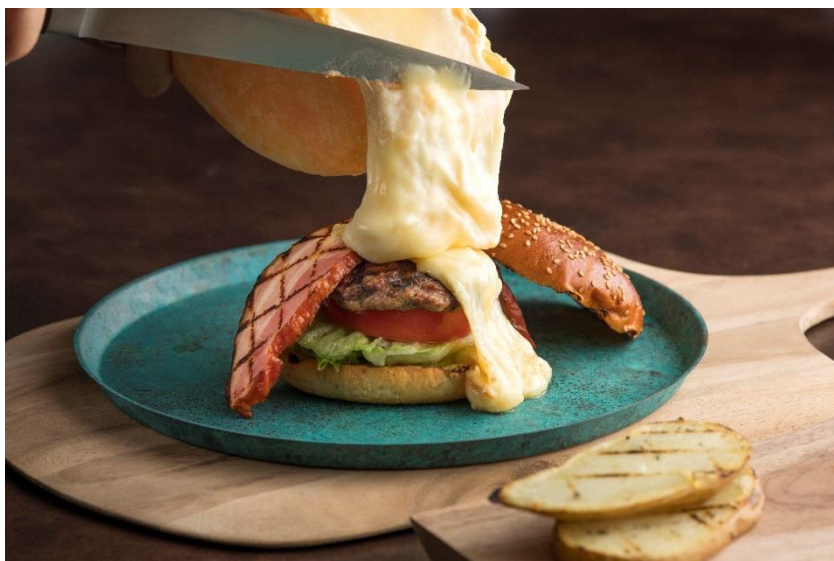
【デザート】

薄焼きオープンリンゴパイ バニラアイス添え

写真は4名様分

✧ ラクレットチーズバーガー  
Raclette Cheese Burger

香ばしくグリルした100%国産牛パテとパンズからはみ出た厚切りのベーコンに、アツアツとろとろのラクレットチーズをゲストの目の前でとろ～りとたっぷりかけてご提供する、まさに五感で楽しめる冬限定のグルメバーガー。サイドのグリルポテトにチーズをつけても美味しくお召し上がりいただけます。



期間：2018年1月9日(火)～2018年2月28日(水)

時間：11:00～22:00

料金：2,300円

鉄板焼き 一花一葉

てっばんやき いっかいちよう (19階)

ご予約・お問い合わせ 06-6350-5701 (代表)

ウィンター セレクション ひいらぎ  
✳ Winter Selection 終

芳醇な香り、とろけるような食感が魅力の近江牛サーロインステーキをメインディッシュとしたコース料理。お魚料理では、旬の鱈と繊細でクリーミーな白子を使って、月替わりで2種類（1月カルタファタ包み焼き 鉄火味噌のソース/2月小鍋仕立て）を提供いたします。



期間：2018年1月9日(火)～2月28日(水)

時間：17:00～22:00

料金：12,000円

- ・食前酒
- ・冷製前菜
- ・鱈と雲子 冬の野菜  
～ 1月 カルタファタ包み焼き 鉄火味噌のソース ～(写真上)  
～ 2月 小鍋仕立て ～(写真下)
- ・彩りのサラダ～特製ドレッシング～
- ・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  
～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 蟹の釜めし
- ・吸い物 香の物
- ・水菓子

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)

ウィンター ホット ハイ ティー  
✳ Winter Hot High Tea

イブニングハイティーは、夕方から楽しむ大人のアフターヌーンティー。華やかな夜にふさわしいシャンパンのフリーフローをはじめ、ラム、カシス、ウィスキーを使用した紅茶ベースのオリジナルカクテル、ワイン、紅茶などのお飲物をお好きなだけお楽しみいただけます。アペタイザープレートメインのアンガスビーフのグリルはラクレットチーズバーガーにアップグレードも可能です。

期間：2018年1月9日(火)～2月28日(水)

時間：17:00～20:00

料金：男性 5,500円 女性 4,900円

【お飲み物】

- ・ ヴーヴ・クリコ(イエローラベル)
- ・ ホットティーカクテル(3種類)
- ・ 赤/白ワイン
- ・ 紅茶(10種類)

【お食事】

- ・ 1st Plate：(カニと苺のサラダ/サーモンルージュと彩り野菜のクリスタル仕立てカリフラワーのムース)
- ・ 2nd Plate：サーモングリル トリフ風味のボンファン仕立て
- ・ Main Plate：アンガスハンギングテンダーのグリル 生姜風味の葡萄のソースまたはラクレットチーズバーガー (+1,000円)
- ・ Dessert 苺のパフェ (+200円)



2月9日(金)～2月14日(水)のバレンタイン期間中は、乾杯用にヴェーヴ・クリコの最高峰「ラ・グランダム」をお付けいたします。

## Warm Your Heart This Valentine's Day Courtyard by Marriott の特別な 6 日間

驚きと微笑みが生まれる温かなバレンタインのテーブルを、コートヤードで。大切なパートナーと特別なひと時をお楽しみいただけるバレンタインペアディナーやデザートカクテルを 6 日間限定でお贈りいたします。

### \* ハーティー ペア ディナー Hearty Pair Dinner

柔らかなアングスビーフの赤身をカカオ風味の赤ワインソースでお楽しみください。お魚料理では 2 人でシェアする魚介の旨みを十分に引き出したブイヤベースをご用意。

期間：2018年2月9日（金）～2018年2月14日（水）  
時間：17:00～22:00  
料金：14,000円

LAVAROCK  
DINING & BAR



### \* てっばんやき バレンタイン ディナー Teppanyaki Valentine Dinner

厳選した近江牛サーロインステーキをメインに、蟹本来の甘みと弾力のある身質が特長の、旬のタラバ蟹をふんだんに使った鉄板焼きコースディナー。

期間：2018年2月9日（金）～2018年2月14日（水）  
時間：17:00～22:00  
料金：32,000円

一 葉  
Teppanyaki  
IKKA ICHUHO

### \* デザート カクテル Dessert Cocktail

Bar19 がお届けする 2018 年のバレンタインスペシャルカクテルは、雪のようなブランデーベースのカクテルに、エスプレッソとチョコレートが香るソースをかけたデザートカクテル。チョコレートのドームの中には甘酸っぱいフレッシュな苺が入った、バレンタインにぴったりの一杯をぜひご堪能ください。

期間：2018年2月9日（金）～2018年2月14日（水）  
時間：17:00～24:00  
料金：1,600円

19  
BAR  
NINETEEN





### 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、お客様自身が滞在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、パッケージ・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Instagram: @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](mailto:pr@cyosaka.com)