

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション
リラックス リフレッシュ アンド リバイヴ
"Relax, Refresh & Revive"

春の特別メニューを、ホテル内レストラン&バーで提供

～コスメブランド「ニールズヤードレメディーズ」とのコラボレーション企画も～

2018年3月1日（木）～2018年5月31日（木）



Dining & Bar LAVAROCK 「スプリングギャザリング」メニューイメージ

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、支配人 木村 規子）は、2018年3月1日(木)～5月31日(木)の期間中「Relax, Refresh & Revive」をテーマに、心も体もリフレッシュしてより快適にお過ごしいただくための様々な企画を、ホテル全館で提供いたします。本企画では、英国生まれのオーガニックコスメブランド「ニールズヤードレメディーズ」とのコラボレーションも実現。レストラン&バーでのお食事に加え、ホテルステイ、そして特別イベントまでみずみずしい季節にふさわしいプランで皆様をお迎えいたします。

3月1日（木）より始まるレストラン&バーの春の特別メニューでは、ニールズヤードの「植物の力を最大限に引き出すための製品作り」に共鳴し、植物の生命力が漲る春の食材を使ったお料理でその世界観を表現しました。世界中の都市で愛されるリフレッシュなホテル、コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーションがお届けする、2018年春の特別なダイニング体験をご堪能ください。

ニールズヤード レメディーズとの特別な3ヶ月

ニールズヤードレメディーズは、1981年ロンドンの中心部コヴェントガーデンに、英国発のナチュラルアポセカリー（自然薬局）としてオープンしました。ハーブや植物がもつ自然の力を存分に引き出した、エッセンシャルオイル、ハーブティ、ナチュラルレメディ、これらをもとにしたナチュラルスキンケアがすべて揃う、目に見えて美しいだけでなく、心身ともに健やかで、自然にほほえみがこぼれ落ちるような心地よい暮らしを、30年以上変わらず提案しつづけています。

コートヤード・バイ・マリオットは、「いつもの旅に楽しさをプラスするリフレッシュなホテル」をコンセプトに、新大阪に誕生して2年を迎え、大阪を訪れる全てのお客様にモダンで快適なサービスを提供しています。本企画では、ニールズヤードの世界観に触れることで、心も体もリフレッシュする体験を、そして更なる旅の楽しさを、お料理、宿泊プラン、アロマレッスンと様々な企画を通じてご提案いたします。

★ スプリング ハイ ティー Spring High Tea

夕方から楽しむ大人のアフターヌーンティー「ハイティー」では、春の訪れを感じる旬の食材を使用した前菜のセレクションがティースタンドに並び、お飲み物では爽やかな口当たりと辛口の味わいが特徴のヴーヴ・クリコイエローラベルをフリーフローでお楽しみいただけます。またニールズヤードとのコラボレーションとして、ご自身の心と体の状態から目的にあわせて選べるベストセラー商品、オーガニックブレンドハーブティ5種類もお好きなだけお召し上がりいただけます。日々の喧騒を忘れてシェフこだわりのお料理と共に、癒しのひと時をお過ごしください。

期間：2018年3月1日（木）～5月31日（木）

時間：17:00～20:00

場所：BAR 19

料金：男性 5,500円 女性 4,900円



【お食事】

1st Plate

- ・キヌアのガーデン風サラダの生春巻き
- ・桜エビとソラマメのキッシュ
- ・新たまねぎのムース菜園仕立て
- ・桜香る桜鯛のマリネ

2nd Plate

- ・赤海老とホタテのプロシエット

Main Plate

- ・アンガスハンギングテンダーのグリルブルーベリーソース 又は W ビーフバーガー (+500円)

Dessert

- ・果樹園ゼリー シャーベットを添えて

【お飲み物（フリーフロー）】

- ・ヴーヴ・クリコイエローラベル
- ・ニールズヤード「オーガニックブレンドハーブティ」
- ・赤/白ワイン

【ニールズヤード「オーガニックブレンドハーブティ」セレクション】

- リラクゼーション
- ・Relaxation: くつろいだひとときのための、リラククスブレンド。
(レモンバーム、レモンバーベナ、カモミール、パッションフラワー、ローズピンク)
 - フレッシュネス
 - ・Freshness: ストレスの多い毎日に。ビタミンたっぷりの栄養を。
(ハイビスカス、ローズピンク、コリアンダー、オレンジピール、ブルーマロウ)
 - ビューティフルスキン
 - ・Beautiful Skin: 美しい肌のために、中からキレイに。
(カモミール、レッドクローバー、ローズヒップ、エルダーフラワー、マリーゴールド)
 - ウーマンズウェルネス
 - ・Woman's wellness: 女性のために。バランスを整えて美しく。
(ラズベリーリーフ、レディスマントル、マリーゴールド)
 - マザーズ
 - ・Mothers: お母さんのための、ビタミン、ミネラルたっぷり。
(ローズヒップ、レモンバーム、ネトル、カモミール)



★ スプリング ギャザリング
Spring Gathering

お花見や歓送迎会などの華やかなイベントにおすすめの、グループで楽しめるギャザリングコースメニュー。前菜5種では、タンパク質、ミネラル、食物繊維を豊富に含んだスーパーフードのキヌアを使い鮮やかなエディブルフラワーと一緒に包んだガーデンサラダ風の生春巻きをはじめ、甘く口当たりの良い旬の新たまねぎのムースに、桜の葉でマリネした優しい香りをまとった桜鯛と筍のマリネなど、色彩豊かな旬の食材と健康を意識した春らしいメニューです。メインディッシュは溶岩石で焼き上げることにより旨みが増したアングスビーフハンギングテンドーグリルに、爽やかな酸味のブルーベリーソースをかけてお召し上がりいただきます。目にも美しく心身ともにリフレッシュするメニューを心ゆくまでご堪能ください。



期間: 2018年3月1日(木) ~ 5月31日(木)
時間: 17:00~22:00
場所: Dining & Bar LAVAROCK
料金: 1名様 5,500円
(ご注文は2名様より承ります)

- 【前菜5種】(写真上 イメージ)
- ・キヌアのガーデン風サラダの生春巻き
 - ・桜エビとソラマメのキッシュ
 - ・新たまねぎのムース菜園仕立て
 - ・桜香る桜鯛のマリネ
 - ・チキンプレストとブロッコリースプラウトの 슬라이ダーバーガー
- 【スナック】
- ・10種の野菜 パーニャカウダ
- 【魚料理】
- ・アトランティックサーモンのグラチネ 玄米のグリーンリゾット添え
- 【肉料理】(写真下 4名様分)
- ・アングスハンギングテンドーのグリル ブルーベリーソース
- 【デザート】
- ・果樹園ゼリー シャーベットを添えて



【特別オファー】
本メニューをご注文いただいた女性のお客様には、ニールズヤードのアロマケアを、いつでもどこでも手軽にできる、オーガニックのロールオンポケットアロマ「アロマパルス (9ml)」をプレゼントいたします。



その他の春の新作メニュー

★ ダブル ビーフ バーガー
W Beef Burger

昨春好評いただいたローストビーフバーガーをアレンジし再登場。香ばしくグリルした100%国産牛パテのジューシーさとローストビーフのしっとりとした2種類の食感が楽しめる春のグルメバーガー。旬の新たまねぎのグリルや春キャベツのマリネとともに、山椒が香るテリヤキソースをかけてお召し上がり頂きます。

期間：2018年3月1日(木)～5月31日(木)
時間：11:00～22:00
場所：Dining & Bar LAVAROCK
料金：1,900円



★ フローラル カクテル
Floral Cocktails

彩り豊かなエディブルフラワーを国産のウォッカやジンに約1ヶ月漬けた「インフュージョン(漬け込み酒)」。月替わりのフラワーのインフュージョンをベースに、モヒート、コスモポリタ、マティーニなどのスタンダードカクテルをお楽しみいただけます。フローラルな香りが広がり春の季節を存分に味わえる一杯をぜひお試しください。

期間：2018年3月1日(木)～5月31日(木)
時間：17:00～24:00
場所：BAR 19
料金：1,600円



(写真左) 3月ローズのモヒート
島根県の奥出雲薔薇園のみでしか栽培されていない薔薇「さ姫」。フルーティーで芳醇な香りと深い赤色が特徴です。
(写真中央) 4月桜のトニックウォーター
神奈川県で栽培された八重桜「関山」の塩漬けを使用。ほんのりとした桜の香りが春の季節を感じさせてくれます。
(写真右) 5月カーネーションのコスモポリタ
高知県土佐山の「よしむら農園」で栽培されたカーネーション。食物繊維や糖質等が豊富に含まれ疲労回復にも効果的。

★ スプリング セレクション つばき
Spring Selection 椿

芳醇な香りと霜降りの甘み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鉄板焼きのコース料理。お魚料理では、春の訪れを告げる身の色が鮮やかで美しい桜鱒を中心として、旬の浅蜷、蛤を使い月替わりで3種類の異なるお料理をご提供いたします。心ゆくまで春の味覚をお楽しみください。

期間：2018年3月1日(木)～5月31日(木)
時間：17:00～22:00
場所：鉄板焼き 一花一葉
料金：12,000円



- ・食前酒
- ・冷製前菜
 - (3月) 桜鱒と帆立貝柱 春の野菜～新緑朴葉焼き 鯛味噌のソース～
 - (4月) 桜鱒と浅蜷 春の野菜～カルタファタ包み焼き 桜の香り～
 - (5月) 桜鱒と蛤 春の野菜～湯の花仕立て～
- ・彩りのサラダ 淡路島産 たまねぎの和風ドレッシング
- ・季節の焼き野菜5種 パ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
- ・桜海老入りガーリックライス 又は 桜鯛の釜めし
- ・吸い物 香の物
- ・水菓子



COURTYARD® Marriott®

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、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 を、最新の企業ニュースは 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