

2019年11月6日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

ホ リ デ ー ス パ ー ク ル

Holiday Sparkle

きらめくクリスマスウィークを彩る特別ディナーを

3つのレストラン&バーで提供

2019年12月23日（月）～25日（水）



Dinner Course 一花一葉 "Momi"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：大阪市淀川区、総支配人：木村規子）では、2019年12月23日（月）～25日（水）の3日間、ホテル内3か所のレストラン&バーで、“Sparkle（輝き）”をテーマに、クリスマスの特別ディナーメニューを提供いたします。

都会的な雰囲気の人気「ダイニングアンドバー ラヴァロックDining & Bar LAVAROCK」では、カラフルなプレゼンテーションの前菜やシャンパンで風味付けをしたオマール海老など味わい深い料理をコースで。最上階からの夜景が眺望できる「鉄板焼き 一花一葉」では、贅沢な素材を一品一品丁寧に焼き上げるコース、また「バーナインティーンBar 19」ではシャンパンのフリーフローを、相性の良いセイボリー（軽食）とともに提供するハイティーが特別な夜を華やかに彩ります。

世界中の都市が輝きに満ちるクリスマスを、コートヤードがお届けするダイニングエクスペリエンスでお楽しみください。

■ Dining & Bar LAVAROCK



※イメージ

スパークル Dinner Course "Sparkle"

心躍るクリスマスの輝き"Sparkle"をテーマに、コース料理を提供いたします。季節の彩りを演出した前菜にはじまり、ローストした鴨にはフォアグラと真っ赤なベリーのソースを合わせ贅沢な味わいに。弾けるシャンパン風味のクリームソースで味わうオマール海老、トリュフ風味の泡ソースで味わうフィレ肉のグリルなど、個性豊かなクリスマス料理をお届けいたします。

期間：2019年12月23日（月）～25日（水）

時間：17：00～22：00

料金：お一人様¥11,000

【メニュー】

- ・マリネサーモンのミキユイとリース仕立てのサラダ
色とりどりの弾ける海の幸をあしらって…
- ・フォアグラのソテーと鴨のコンフィー 真っ赤なベリーソース
- ・オマールエビのシャンパン蒸しとホタテのムースリーヌ
シャンパン風味のクリームソース
- ・オレガノビーフフィレ肉のグリルトリュフ風味
- ・聖夜に煌めくポップなクリスマスデザート



Dining & Bar LAVAROCK

■ 鉄板焼き 一花一葉



※イメージ

Dinner Course "Momi"

大阪の耀く夜景をバックに、シェフが目の前で仕上げる鉄板焼きディナーコース。ポップコーンを使った前菜にはじまり、シャンパンソースでいただく活けオマール海老、メインにはサーロインステーキを。デザートは、色とりどりのスイーツをbuffeスタイルでご用意いたします。落ち着いた大人の空間で贅沢なひとときをお過ごしください。

期間：2019年12月23日（月）～25日（水）

時間：17：00～22：00

料金：お一人様¥18,000



※デザートbuffeイメージ

■ . Bar19



※イメージ

クリスマスハイティー Christmas High Tea

夕方からのひとときをシャンパンとティースタンドに並ぶ華やかなお料理とともに味わう「イヴニングハイティー」。クリスマスの特典な夜は、乾杯にシャンパンの王様「ドン・ペリニヨン」、フリーフローには「ヴーヴ・クリコ」を提供いたします。シャンパンで蒸したオマール海老や赤ワインで煮込んだ牛ホホ肉など、心はずむお料理とのマリアージュをご堪能ください。

期間：2019年12月23日（月）～25日（水）

時間：17：00～20：00 料金：お一人様¥8,500

※上記料金に別途、消費税・サービス料を申し受けます。

■ 宿泊プラン Sparkling Stay With Feast

スパークリング ステイ ウィズ フィースト

Dining & Bar LAVAROCK でのクリスマス限定ディナーと煌々大阪の夜景がご覧いただけるハイフロアのお部屋でのご宿泊をセットにしたクリスマス期間限定のプランです。ディナーをお楽しみいただいた後もホテル館内のバーやゆとりあるお部屋でゆっくりとお過ごしくください。



※コートヤードルームハイフロア

期間／2019年12月1日(日)～12月25日(水)

料金／1室 ¥39,204 より

プラン内容／

- ・コートヤードルームハイフロア（10階以上）でのご宿泊
- ・ Dining & Bar LAVAROCK でのクリスマス限定ディナー
- ・ ブッフェスタイルのご朝食

※上記は消費税・サービス料込の料金です。別途、宿泊税を申し受けます。

◆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
ご予約・お問い合わせ TEL.06-6350-5701

コートヤード・バイ・マリオットについて

世界 50 以上の国と地域に 1,100 軒以上のホテルを展開するコートヤード・バイ・マリオットは、お客様にバランスのとれた環境と存分にリフレッシュできるステイをご提供いたします。常にインターネットにつながる環境は生産性が高く、行き届いたサービスとデザインで、幅広いお客様のニーズにお応えします。詳しい情報は courtyard.marriott.com をご覧ください。また、Facebook や Twitter、Instagram (@CourtyardHotels) でも情報を発信しております。コートヤードは、業界の受賞歴あ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、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に参加しています。3つのプログラムは共通の特典内容のもと運営され、会員の方は130の国と地域に展開する6,700軒以上のホテルを含む29ブランドのロイヤリティポートフォリオのもと、無料宿泊のためのポイント獲得、よりスピーディーなエリートステータスへの昇格、シームレスにポイントの獲得や交換が可能となります。無料会員登録やプログラム詳細については、members.marriott.com をご覧ください。

本件に関する報道機関からのお問合せ先

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・矢野

電話：06-6350-5705 FAX：06-6350-4472 E-mail：pr@cyosaka.com