

2019年11月15日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

Bar 19

イブニング ハイ ティー ウィンター キャンプ  
Evening High Tea ~Winter Camp~

シャンパン「ヴーヴ・クリコ」のフリーフローとともに楽しむ料理は“Camp”をテーマに

2019年12月1日(日)~2020年2月29日(土) \*



Evening High Tea -Winter Camp-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、総支配人：木村規子）

では、2019年12月1日（日）～2020年2月29日（土）までの期間\*、ホテル最上階（19階）の

バー・ナインティーン

「Bar 19」にて、キャンプ気分を都会で楽しむ、“Evening High Tea ~Winter Camp~”を発売いたします。

イブニング ハイ ティー ウィンター キャンプ

本商品は、シャンパンのフリーフローをシーズンごとのテーマでお届けするセイボリー（軽食）とともに  
お楽しみいただくメニューで、この冬は、キャンプで囲むあたたかなアウトドア料理をテーマに、シェフが  
パーティタイムにふさわしい洗練されたアレンジで提供いたします。シャンパン「ヴーヴ・クリコイエローラベル」  
をはじめ、バーテンダーが星空をイメージして作るオリジナルカクテルやオーガニック紅茶など、多彩  
なお飲み物のフリーフローとともに楽しみください。

都会の夜景が一層輝きを放つ冬に、ホテルのバー空間でウィンターキャンプ気分を。まるで澄んだ星空の  
下で語らうような寛ぎのひとつをコートヤードがお届けいたします。

\*記載開催期間のうち、12月23日（月）～25日（水）を除きます。

Courtyard by Marriott Shin-Osaka Station

## Evening High Tea ~Winter Camp~

シャンパンやワインと軽めのお食事とのリアージュをこころゆくまでお楽しみいただけるイブニングハイティー。前菜には、塩気が効いたポークリエットをはじめ、スモークしたポテトで作るサラダなどお酒と相性の良いアイテムを取り揃えました。旬の鱈の旨味を引き出したアクアパッツアや、BBQソースで風味豊かに仕上げたブロシエット、焼きマシュマロを乗せたピザなど、キャンプの雰囲気味わえるお料理を多彩に提供いたします。ホテル最上階から眺める都会の夜景を星空に見立て、シャンパングラスを傾ける贅沢な時間をお過ごしください。

場所／「Bar 19」（ホテル19階）

期間／2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土)\*

\*記載開催期間のうち、12月23日(月)～25日(水)を除きます。  
12月23日(月)～25日(水)はクリスマス特別メニューのハイティーを提供いたします。詳しくは、ホテルまでお問い合わせください。

時間／17:00～20:00

料金／お一人様 ¥7,000（ドリンクフリーフロー120分制）

※消費税・サービス料別

※ご利用は2名様より承ります。前日までに要予約。



イメージ

### 【お料理】

#### ●前菜

1<sup>st</sup> プレート／キッシュ ポスカイオーラ、ポークリエット 燻製マルドン塩をアクセントに

2<sup>nd</sup> プレート／スモークポテトサラダとガーリックトースト

3<sup>rd</sup> プレート／クリームチーズと林檎のキャラメリゼ、スモークサーモンと蕪のサラダ

#### ●魚料理／鱈と冬野菜のアクアパッツァ

#### ●メインプレート／ハンギングテンドーグリルのブロシエット BBQソース\*

\*メインプレートはプラス700円でマッケンチーズバーガーにご変更いただけます。

#### ●デザート／チョコレート マシュマロピザ



マシュマロピザイメージ

### 【お飲物（フリーフローで提供）】

ヴーヴ・クリコイエローラベル 赤・白ワイン オーガニック紅茶（10種類）

チョコレートマティーニなど オリジナルカクテル（5種類）

## ウィンター カクテル Winter Cocktails

キャンプで見上げる“冬の夜空”をテーマに提供するオリジナルカクテルを3種。光り輝く星をイメージしたショートカクテルや、夜空に映える彩り鮮やかなローズ香るベリーニなどバーテンダーの遊び心溢れる一杯をお楽しみください。

場所／「Bar 19」（ホテル 19 階）

期間／2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土)\*

\*ウィンターカクテルは12月23日(月)～25日(水)を除外日とせず、通常どおり提供いたします。

時間／17:00～24:00（日曜日、祝日は23:00）

料金／1,600円 ※消費税・サービス料別

（写真左より）

・ Berry Popsicle Mojito（ベリーポクシクルモヒート）

フレッシュベリーの甘酸っぱさとアイスキャンディーの甘さが際立つカクテル

・ Stardust（スターダスト）

ウォッカにブルーキュラソーを合わせすっきりとしたカクテル

・ Rose & Lychee Bellini（ローズ&ライチ ベリーニ）

ローズの芳香な香りとライチの甘さがマッチしたシャンパンカクテル

◆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

Bar19（バーナインティーン）

ご予約・お問い合わせ TEL.06-6350-5701



イメージ



Bar 19

### 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](http://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](http://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 広報担当：根岸・矢野

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