

2020年2月28日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション  
Dining & Bar LAVAROCK

近畿地方のローカルフードと世界の料理がコラボレーションした

<sup>グローカル</sup>  
GLOCALな春限定ディナー & ベーグルバーガーを発売

2020年3月1日（日）～5月31日（日）



ASSORTED DELICACY BURGER 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、2020年3月1日（日）～2020年5月31日（日）までの期間、ロビー階「<sup>ダイニング アンド バー</sup>Dining & Bar  
<sup>ラヴァロック</sup>LAVAROCK」にて“GLOCAL”をテーマに、麗らかな春を楽しむディナーコース“<sup>グローバル ローカル</sup>GLOBAL×LOCAL”とベーグル  
バーガー“<sup>アソートッド デリカシー バーガー</sup>ASSORTED DELICACY BURGER”を販売いたします。日本が世界から注目される2020年、西日本の交  
通拠点である新大阪を訪れる皆様に、近畿の「食」（＝ローカルフード）の魅力、シェフが考案したユニークな  
料理の数々を通じてお届けいたします。ダイニングシーンを盛り上げるフリーフロ付のディナーコースと、異な  
る5つの味が楽しめるフォトジェニックなベーグルバーガーで、心はずむ春のお食事をお楽しみください。

※グローカルとは、グローバル（世界規模）×ローカル（地方の、地域的な）を掛け合わせた造語です。

## 春のディナーコース “GLOBALxLOCAL”

“グローバル”をテーマに、ローカルグルメと世界の料理がコラボレーションした全6品とドリンクフリーフローをお楽しみいただけるディナーコースです。和歌山県産の南高梅、京都のヨモギ生麩など、近畿エリアの伝統食材を使用したお酒との相性の良いアイテムが揃う前菜をはじめ、スキレット鍋で提供する「タコ飯 焼きリゾット風」など、お馴染みのローカルグルメを、コートヤードらしい新鮮なプレゼンテーションでお届けいたします。友人や同僚とのお集まりのシーンを楽しく彩ります。



SPRING DINNER COURSE イメージ

期間／2020年3月1日（日）～2020年5月31日（日）

時間／17：00～22：00

料金／お一人様¥6,500（フリーフロー付）

※消費税・サービス料別

※ご予約は2名様より承ります。

### 【お料理】

#### ●前菜

- ・大阪 泉州産 タコと独活のセビーチェ
- ・稚鮎とセリの香味マリネ
- ・猪豚ソーセージと新玉葱の南高梅のキッシュ
- ・ヨモギ生麩田楽とベーコンのピンチョススタイル 柚子をアクセントに
- ・ビーフカツと春キャベツのスライダーバーガー

#### ●魚料理／桜鯛の変わり揚げ

#### ●パエリア／タコ飯 焼きリゾット風 桜えびをアクセントに

#### ●サラダ／浅漬けスティック バジル風味のディップ

#### ●肉料理／ハンギングテンダーグリルと古代米のガレット 菜の花と筍グリルのアクセント 奈良漬のアンサンブル

#### ●デザート／蕨餅と抹茶のムース

#### ●コーヒー

### 【お飲み物（フリーフローでご提供）】

ビール、ワイン（赤・白）、カクテル各種、ソフトドリンクなど20種



前菜イメージ



タコ飯 焼きリゾット風イメージ

## アソートド デリカシー バーガー ASSORTED DELICACY BURGER

グローバルな魅力を1口サイズのミニベークルバーガー（直径約7cm）5種で表現しました。タルタルソースに京漬物の柴漬けを取り入れ食感のアクセントにしたフィッシュバーガー（写真前列左）や、奈良漬をトッピングすることで国産牛100%パテの旨味を引き出したチーズバーガー（写真後列左）、近畿エリアを代表するお菓子「ベビースターラーメン」を衣代わりにしたクリスピーチキンバーガーなど、シェフのオリジナリティあふれるベークルバーガーをお楽しみください。

期間／2020年3月1日（日）～2020年5月31日（日）

時間／11：00～22：00

料金／2,800円（5つで1セット）

※消費税・サービス料別

（写真後列左より）

- ・奈良漬チーズバーガー
- ・変りクリスピーチキンバーガー
- ・青椒肉絲とシイタケバーガー

（写真前列左より）

- ・フィッシュバーガー 柴漬けタルタルソース
- ・厚切りベーコンのブリュレバーガー



ASSORTED DELICACYBURGERイメージ

### ◆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

Dining & Bar LAVAROCK

ご予約・お問い合わせ TEL.06-6350-5701



Dining & Bar LAVAROCK

### 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