

2020年12月1日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション  
ダイニング バー ラヴァロック  
Dining & Bar LAVAROCK

## 発酵食品や冬野菜を使用した 冬季限定ディナーコース&バーガーを発売

2020年12月1日（火）～2021年2月28日（日）



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12月1日（火）～2021年2月28日（日）の期間、ロビー階の「Dining & Bar LAVAROCK」にて、寒い冬に心と体をあたためる冬限定のディナーコースとバーガーを提供いたします。

ディナーコースは、免疫力向上が期待できる発酵食品や冬野菜を含む約20種類以上の野菜など、冬の食事に積極的に取り入れたい食材がちりばめられた料理の数々が並びます。薬膳鍋をイメージした、冬野菜になつめ栗とクコの実を入れガルビュール\*風に仕上げたスープや、塩麴でマリネすることで旨味を引き出した牛赤身肉のグリルなど一皿一皿にシェフの創意が光るコースをお楽しみください。毎回ご好評をいただいているシーズナルバーガーには、クロックムッシュとマリオットバーガーを組み合わせたユニークな“クロック CROQUE ムッシュ MONSIEUR BURGER”を。ジューシーなパティに、濃厚なチーズがトッピングされた満足感ある一品です。

野菜や発酵食品を使用したお料理で、心と身体が満たされるハートウォーミングな冬のダイニングエクスペリエンスをお届けいたします。

\*ガルビュールとは、フランス南西部、スペインとの国境付近、ベアルヌ地方のキャベツと豆を主とした野菜スープです。

## ウインター ディナー コース Winter Dinner Course

ウインターディナーコースは、免疫力向上を意識したメニューをお届けいたします。食材には、20種類以上の野菜をはじめ、寒鯛やサーモン、牛赤身肉など良質なたんぱく質を。ソースには、塩麴や金山寺味噌などの発酵食品を取り入れました。寒鯛と蕪、アンポ柿を組み合わせたサラダ仕立ての前菜やサーモンとキノコの旨味を閉じ込めて焼き上げたパイ包み焼き、塩麴でマリネしたヘルシーな牛赤身肉のグリルなど、健康を意識するお客様に嬉しいメニューの数々をご堪能ください。

期間／2020年12月1日（火）～2021年2月28日（日）

※除外日：2020年12月24日（木）～26日（土）

時間／17：00～22：00

料金／お一人様 ¥6,000 ※消費税・サービス料別

### 【メニュー】

- 前菜  
寒鯛マリネと蕪、アンポ柿のサラダ 柑橘ソース
- スープ  
グリルベーコンと冬野菜のスープ 棗の香り ガルビュール風
- 魚料理  
グリルサーモンとキノコのパイ包み焼き アメリカンソース
- 肉料理  
塩麴マリネの牛赤身肉グリル 冬野菜添え  
赤ワインソース金山寺味噌風味
- デザート  
アップルコブラー バニラアイス添え
- コーヒーまたは紅茶



寒鯛マリネと蕪、  
アンポ柿のサラダ 柑橘ソース



グリルサーモンとキノコのパイ包み焼き  
アメリカンソース



塩麴マリネの牛赤身肉グリル 冬野菜添え  
赤ワインソース 金山寺味噌風味

20種類以上の野菜 ※下記の中から20種類以上を使用いたします。  
蕪、蓮根、大根、京芋、人参、京人参、水菜、ラディッシュ、  
カボチャ、玉葱、アンディープ、白菜、カリフラワー、エンダイブ、  
さつまいも、柚子、長ねぎ、にんにく、キャベツ、ミックスビーンズ、  
えりんぎ、しめじ、舞茸、小松菜、アスパラ

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。

## クロックムッシュバーガー CROQUE MONSIEUR BURGER

冬期限定バーガーは、「美味しいものと美味しいものを一緒にしたら、さらに美味しいものが生まれるのでは？」というシェフの発想から生まれた「クロックムッシュバーガー」を提供いたします。クロックムッシュとハンバーガー、それぞれの美味しさを活かすために、ハムは厚切りにし予めグリル。チーズは少しトロミをつけるなどひと工夫を加え、100%国産牛のパティとトマト、しゃきしゃきレタスとともに軽くグリルしたバンズで挟みました。セットのオニオンスープとともに LAVAROCK の新しいバーガーをお試しください。



クロックムッシュバーガー

期間／2020年12月1日（火）～2021年2月28日（日）

※除外日：2020年12月24日（木）～26日（土）

時間／ランチ 11：00～14：30 ディナー17：00～22：00

料金／お一人様 ¥2,500 ※消費税・サービス料別

### ◆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

### 【新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて】

コートヤード・バイ・マリオット新大阪ステーションでは、すべてのお客様の健康と安全を最優先に「三密回避」「徹底した衛生管理」「従業員の健康管理」に取り組む当社ガイドラインを遵守し、ホテル運営を行っております。

- ・チェックイン時、フロントカウンター以外のスペース活用などによる混雑緩和
- ・レストラン入店人数制限やテーブル間隔を広げた混雑緩和
- ・ご予約時やご来館時の検温、健康チェックシートのご記入 など

詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。 <https://www.cyosaka.com/>

### 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 [courtyardmarriott.com](http://courtyardmarriott.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