

2021年6月24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

～ 五感、目覚める ～

「五感」をテーマにした夏のディナーコースを発売

「五味」を愉しむシーズナルバーガーの販売も

2021年7月1日（木）～8月31日（火）



ディナーコースイメージ

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、2021年7月1日（木）～8月31日（火）の期間、ロビー階の「Dining & Bar LAVAROCK」にて、夏季限定のディナーコースとシーズナルバーガーを提供いたします。

「五感」をテーマにしたディナーコースでは、一皿一皿に五感を呼び覚ますような仕掛けが散りばめられたシェフのアイデア光る全5品を提供いたします。シークワサーとスモークの香りをガラスドームに閉じ込め、香りとともに味わう「燻製グリルベーコンとアスパラのシークワサークリーム pasta」や、熱した焼き石にソースを注ぎ、湯気や沸き立つ音を愉しむ「鱸と赤海老のソテー ガンボソース」など、旬の食材を五感のすべてを使って味わうここならではのディナーをご堪能ください。

シーズナルバーガーは、「五味」にスポットをあてた「^{ヴェアリアス テイスト}VARIOUS TASTE BURGER^{バーガー}」をご用意。台湾パイナップルのコンポート（甘味）やゴーヤフリット（苦味）など五味を集めたコンディメントをお好みでカスタマイズしながらお召し上がりいただける遊び心溢れる一品です。

コロナ禍でストレスフルな毎日に、LAVAROCK スタイルの「五感」「五味」を愉しむ躍動感溢れる料理で、心癒す特別なダイニングエクスペリエンスを体感ください。

サマ ー ディナ ー コ ー ス
Summer Dinner Course 「五感、目覚める」

シェフが厳選した旬の食材にアメリカングリルスタイルの料理法を用いて作り上げる、五感で味わうディナーコースです。前菜の鮎のコンフィーは、玄米クレープで包んで触れる楽しさを演出。メインの肉料理は、店名の由来になっている溶岩石 (=LAVAROCK) でグリルした味わい豊かなハンギングテンダーを。デザートは、パイ生地とメレンゲが織り成す音の共演をお楽しみいただけます。味覚はもちろん、目や耳など五感を呼び覚ますコース料理を心ゆくまで堪能ください。

期間/2021年7月1日(木)~8月31日(火)

時間/17:00~22:00 (L.O.)

料金/1名様¥7,000 ※消費税込・サービス料別

※7月1日(木)~11日(日)は、「まん延防止等重点措置」により20:00(CLOSE)までの営業となります。

※新型コロナウイルス感染拡大の状況により営業時間や内容が変更になる場合がございます。



鮎のコンフィー 万願寺とトマト梅ディップ、
玄米クレープ

【メニュー】

- 前菜-触る楽しみ(触覚・味覚) -
鮎のコンフィー 万願寺とトマト梅ディップ、玄米クレープ
- パスタ-引き立つ香り(嗅覚・味覚) -
燻製グリルベーコンとアスパラのシークワサークリームパスタ
-クラウドドーム-
- 魚料理-目で見て、音を聴いて(視覚・聴覚・味覚) -
鱸と赤海老のソテー ガンボソース
-サマーエキサイトメント-
- 肉料理-グリル料理の味わい(味覚) -
ハンギングテンダーのプロシエット 夏野菜のグリル
-サマーエナジーチャージ-
- デザート-奏でる音の共演(聴覚・味覚) -
レモンメレンゲパイ 柑橘フルーツ添え
-サマーサウンドフェスティバル-



燻製グリルベーコンとアスパラのシークワサー
クリームパスタ-クラウドドーム-



鱸と赤海老のソテー ガンボソース
-サマーエキサイトメント-

- コーヒーまたは紅茶

※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。

ヴェアリアス テイスト バーガー 夏限定 VARIOUS TASTE BURGER

今夏は、五味を味わうユニークなバーガーを提供いたします。コンディメントには、台湾パイナップルのコンポート（甘味）、ブルーチーズ（塩味）、新生姜のピクルス（酸味）など5種類をセレクト。ベースのバンズ、国産牛100%のパティ、レタス、トマトに好きなコンディメントを組み合わせれば、自分だけのオリジナルバーガーが完成します。五味のどれを際立たせるかはご自身のお好みで。作る楽しさ、食べる楽しさの両方を体感できる夏限定のバーガーをぜひご賞味ください。



イメージ

【コンディメント】

- ・甘味：台湾パイナップルのコンポート
- ・酸味：新生姜のピクルス
- ・塩味：ブルーチーズ
- ・辛味：枝豆とミックスビーンズのチリコンカン
- ・苦味：ゴーヤフリット



完成イメージ

期間／2021年7月1日（木）～8月31日（火）

時間／ランチ 11：00～14：30（L.O.）

ディナー17：00～22：00（L.O.）

料金／1名様¥3,000※消費税込・サービス料別

※7月1日（木）～11日（日）は、「まん延防止等重点措置」によりディナーは20：00（CLOSE）までの営業となります。

※新型コロナウイルス感染拡大の状況により営業時間や内容が変更になる場合がございます。

<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 Dining & Bar LAVAROCK

ご予約・お問い合わせ TEL.06-6350-5701 URL. www.cyosaka.com

■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。レストラン&バーでは、大阪府が推奨する「感染に強い飲食店に向けて」の取り組みも実施し、「感染対策が取られているお店」としての審査項目をクリアいたしております。

- ・席と席の間に飛沫感染防止アクリルパネルの設置
- ・「CO2センサー」の設置
- ・マスク会食の呼びかけ
- ・アルコール消毒の適宜設置

- ・料理は大皿にまとめずお客様おひとりずつに提供
- ・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
- ・ご来館時の検温
- ・大阪府「感染防止宣言ステッカー」登録
- ・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 他

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

コートヤード・バイ・マリオットについて

コートヤードは、出張を自身の充実感や仕事での成長の原動力であるとする、野心的かつ意欲的なゲストに打ってつけのホテルブランドです。コートヤードは、ゲストが旅行中に自身の情熱だけでなく仕事での情熱も追求できるチャンスを提供します。世界 55 以上の国と地域に 1,250 軒以上のホテルを展開するコートヤードは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy™（マリオット ボンヴォイ）に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](#) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。さらなる詳細や予約に関する情報は courtyard.marriott.com をご覧ください。また、[Facebook](#) や @CourtyardHotels にて [Twitter](#)、[Instagram](#) でも情報を発信しております。

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