

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

-二人が笑顔に輝くひととき-

ブリリアント スマイルズ

Brilliant Smiles

ホテル内3つのレストラン&バーがお届けする至福のスペシャルディナー

期間：2021 年 12 月 18 日(土)～12 月 26 日(日)

場所：鉄板焼き 一花一葉、ダイニング Dining & Bar LAVAROCK、バー Bar 19 バーナインティーン



Dining & Bar LAVAROCK 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、12月18日(土)～12月26日(日)までの期間、館内の3つのレストラン&バーにて、「Brilliant Smiles-二人が笑顔に輝くひととき-」をテーマに各店舗のシェフが創意工夫を凝らしたクリスマススペシャルディナーを提供いたします。

ホテル最上階に位置する「鉄板焼き 一花一葉」では、シェフのライブパフォーマンスとともに高級食材を堪能する特別コースをご提供。魚料理には最高級シャンパン「ヴーヴ・クリコ」をかけ、芳醇な香りと音が食欲をそそる活け伊勢海老の蒸し焼き、メインには日本三大和牛と称される近江牛をお楽しみいただけます。グリルレストラン「Dining & Bar LAVAROCK」では、クリスマスカラーの冷前菜をはじめ、アメリカンダイニングのテイストを活かしてスライダーバーガーを取り入れた遊び心溢れる温前菜をご用意。メインには、黒毛和牛を香り高いポルチーニ茸とトリュフソースでお召し上がりいただきます。大阪を見渡す抜群の眺望を誇る「Bar19」では、クリスマスの夜をシャンパンといちごで彩る煌びやかなハイティーをご用意。乾杯は「ドン・ペリニヨン」、フリーフローには「ヴーヴ・クリコ」を。セイボリーにはいちごを使った前菜が美しく並ぶスタンドに加え、スパイシーな香りが引き立つ魚料理などをご用意し、特別な夜を盛り上げます。また、館内の3つのレストラン&バーにてお食事がお楽しみいただけるクリスマス期間限定のステイプランもご用意いたします。

大切な人と過ごす特別な夜にコートヤード・バイ・マリオット新大阪の洗練された空間で輝くような笑顔溢れるクリスマスをお過ごしください。

■「Brilliant Smiles-二人が笑顔に輝くひととき-」について

ホテル内の3つのレストラン&バーで、大切な人と笑顔溢れるクリスマスのひとときをお届けするクリスマスディナーを提供いたします。いずれも、クリスマスにふさわしいフォアグラやキャビア、オマール海老や伊勢海老などの高級な食材を取り入れ、それぞれの個性と旬の素材を同時にお楽しみいただけるクリスマス限定メニューです。シェフのインスピレーション光る料理で、心華やぐクリスマスをお届けいたします。

クリスマス限定ディナー1.「Brilliant Christmas Dinner -ボヌール-」^{ブリリアント ク リ ス マ ス デ ィ ナ ー}（会場：鉄板焼き 一花一葉）

ホテル最上階から大阪の夜景を見渡すレストラン「鉄板焼き 一花一葉」では、フォアグラや近江牛、伊勢海老などの高級食材を、目の前でライブ感溢れるシェフの手さばきをご覧いただきながら楽しめるディナーコースを提供いたします。前菜はビーツでマリネし少し酸味があるサーモンと林檎、カッテージチーズがマリージュしたクリスマスの幕開けにふさわしい華やかな装いで。目の前でソテーするフォアグラには、甘みがある下仁田葱を合わせ、バルサミコソースですっきりとした味わいに。帆立貝柱には、丸一日じっくりと旨みを抽出した透明なトマトスープを合わせました。最高級シャンパン ヴーヴ・クリコを纏った伊勢海老は旨みと芳醇な香りが楽しめる格別の一品。メインの近江牛は肉本来の旨みをシンプルにお楽しみいただきます。デザートは、数種類のケーキをセレクトできるワゴンスタイルで提供いたします。心ときめくクリスマスのスペシャルディナーをご堪能ください。

メニュー：

- ・冷前菜
ビーツでマリネしたサーモン 林檎とカッテージチーズのサラダ
- ・温前菜
フォアグラのソテー レッドカラントとバルサミコのソース
-下仁田葱のクーリ添え-
- ・スープ
帆立貝柱とカラフルトマトのスープ仕立て
- ・魚料理
活け伊勢海老(ハーフ)蒸し焼き -ヴーヴ・クリコのシャンパンソース-
- ・彩りサラダ
季節の野菜 カルタファタ包み焼き
- ・肉料理
近江牛サーロインステーキ(80g)-静岡県産本山葵と青森県産大蒜-
- ・ズワイ蟹のガーリックライス
- ・汁椀、香の物
- ・プチデザートワゴンブッフェ



ボヌールイメージ

「Brilliant Christmas Dinner -ボヌール-」概要

期間： 2021年12月18日(土)～12月26日(日)

時間： ディナー17：00～22：00

場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 1名様 24,000円

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※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。

※同一グループ4名以下のご案内となります。

※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。



クリスマス限定ディナー2. ^{ブリリアント クリスマス ディナー}「Brilliant Christmas Dinner」 (会場：Dining & Bar LAVAROCK)

溶岩石の赤外線効果で、ジューシーなグリル料理を提供するレストラン「Dining & Bar LAVAROCK」では、アメリカンダイニングのテイストを取り入れながら色とりどりの華やぎに満ちたクリスマスディナーをお届けいたします。兵庫県香住で獲れる冬に美味しいズワイ蟹は、塩でしめた紅白の近江蕪で包み、エルダーフラワーが香るさっぱりとした雲丹のソースで。カリフラワーのポタージュは、クリスマスカラーの赤と緑を取り入れた2色仕立てに。オマール海老と兵庫県明石産の真鯛は店名の由来でもある溶岩石(=LAVAROCK)でグリルし、スパイシーなアメリカンスパイス香るシンプルな仕上げに。メインの黒毛和牛は、香り高いポルチーニ茸とトリュフを纏った、贅沢な一品に仕上げました。クリスマスに心躍るお料理をお楽しみください。

メニュー：

- ・アミューズ
いちごとキャビア、純米吟醸 酒粕のムースのアンサンブル
-イベリコ生ハムのクリスピー添え-
- ・冷前菜
香住産ズワイ蟹と林檎のタルタル 近江蕪のファルス
-エルダーフラワージュレと雲丹ソース-
- ・温前菜
スペイン産フォアグラと鴨ロースト スライダーバーガー
-オレンジマーマレードとバルサミコソース-
- ・スープ
カリフラワーポタージュ クリスマスカラーのカプチーノ仕立て
- ・魚料理
明石産真鯛とオマール海老のアメリカンスパイスグリル-サルサヴェルテとトマトフォンデュ-
- ・肉料理
黒毛和牛ロースのポルチーニ茸クルート焼き -マデラ風味のトリュフソース-
- ・クリスマス特製デザート
- ・コーヒー
- ・小菓子



イメージ

「Brilliant Christmas Dinner」 概要

期間： 2021年12月18日(土)～12月26日(日)

時間： ディナー17：00～22：00

場所： Dining & Bar LAVAROCK

料金： 1名様 13,000円

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※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。

※同一グループ4名以下のご案内となります。

※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。



クリスマス限定ディナー3.「^{クリスマス イブニング ハイ ティー}Christmas Evening High Tea」(会場：Bar19)

大阪湾までを見渡す夜景を誇る寛ぎのバー「Bar19」では、シャンパンといちごのマリアージュがお楽しみいただける煌びやかなクリスマスイブニングハイティーをご提供いたします。プレステージシャンパン ドン・ペリニヨンで乾杯した後は、爽やかな飲み心地のシャンパン ヴーヴ・クリコのフリーフローをご用意。シャンパンにマリアージュするセイボリーは、いちごをふんだんに使った5品をハイティースタンドでご提供いたします。メインには風味豊かなトリュフソースでいただく黒毛和牛、デザートにはクリスマス特製デザートもご用意いたしました。クリスマスの夜にふさわしい贅沢なひとときをお過ごしください。

メニュー：

[料理]

●スタンド

- ・いちごとチェリーモッツアレラのカプレーゼ
-ミントジェノベーゼ-
- ・スペイン産フォアグラと鴨ローストスライダーバーガー
-いちごのコンフィチュールとバルサミコソース-
- ・いちごとキャビア、“純米吟醸”酒粕のムースのアンサンブル
-イベリコ生ハムのクリスピー添え-
- ・寒鯛のカルパッチョ-いちごのラビゴットソース-
- ・帆立の軽いグリルいちごと文旦のサラダ-バルサミコドレッシング-

●魚料理

明石産真鯛とオマール海老のアメリカンスパイシーグリル-サルサヴェルテとトマトフォンデュ-

●肉料理

黒毛和牛ロースのポルチーニ茸クルート焼き-マデラ風味のトリュフソース-

●クリスマス特製デザート



イメージ

[フリーフロー]

ヴェーヴ・クリコイエローラベル、赤・白ワイン、バーテンダーオリジナルカクテル 他

「Christmas Evening High Tea」概要

期間： 2021年12月18日(土)～12月26日(日)

時間： ディナー17：00～20：00

場所： Bar19

料金： 1名様 14,000円

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※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。

※前日17：00までの予約制です。

※2名様より承ります。

※フリーフローは120分制です。

※同一グループ4名以下のご案内となります。

※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。



＜各店舗へのご予約・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

TEL：06-6350-5701 URL：www.cyosaka.com

■クリスマス限定特別ディナー付き宿泊プランについて

当ホテルのレストラン&バー 3店舗で特別なひとときをお楽しみいただけるクリスマス限定ステイプランをご用意。鉄板焼き一花一葉のクリスマスディナー「Brilliant Christmas Dinner -ボヌール-」、Bar 19でのカクテルタイム、Dining & Bar LAVAROCKでのご朝食とともに、クリスマスツリーがお部屋に飾られた特別ルームでのご宿泊をお楽しみいただけます。翌朝はレイトチェックアウトになっているので、ゆっくりとDining & Bar LAVAROCKでのご朝食をお楽しみいただけます。イルミネーションがひとときわ輝く大阪の街で、大切な人と記憶に残る素敵なクリスマスをお過ごしください。



イメージ

「Christmas Stay Plan 1日1室限定ツリーのあるお部屋&クリスマスディナー」概要

期間： 2021年12月18日(土)～12月26日(日)

内容： ・エグゼクティブフロア デラックスルーム キング
または、ジュニアスイート キングでのご宿泊
・鉄板焼き 一花一葉でのご夕食
「Brilliant Christmas Dinner -ボヌール-」
・Bar19でのカクテルをお一人様1杯付き
・Dining & Bar LAVAROCKでのご朝食
・お部屋にバラのプリザーブドフラワーをご用意*お持ち帰りいただけます
・レイトチェックアウト 13:00

料金： デラックスルームキング 2名1室利用 1名様 39,797円より

ジュニアスイートキング 2名1室利用 1名様 50,130円より

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。別途、大阪宿泊税を申し受けます。

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

＜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

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」としてのゴールドステッカーも交付されています。

- ・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 60 以上の国と地域に 1,200 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。

（本件に関する報道関係の皆様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

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