

Press Release

2022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

アラウンド ジャパン

Around Japan vol.11

ディスカバー ギフ



「Discover Gifu」を発売

「飛騨牛」や郷土料理で岐阜県を味わう

期間：2022年3月1日(火)～5月31日(火)

場所：鉄板焼き 一花一葉



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、日本の美味しい食材や銘酒をシリーズで紹介している“アラウンド ジャパン”第11弾として岐阜県にスポットをあてた“Discover Gifu”を2022年3月1日(火)～5月31日(火)の期間、開催いたします。

岐阜県にスポットをあてた“Discover Gifu”。北部には3,000メートルを越える雄大な山々、南部には豊かな森を源とする清流が流れ、肥沃な土壌が育んだ滋味豊かな食材や銘酒で、旅するひとときに誘います。郷土料理の「漬物ステーキ」は、鉄板の上でシェフがすばやく調理し、美濃ヘルシーポークを添えて一花一葉風に。飛騨高山地方で古くから親しまれてきた「朴葉味噌焼き」は清流が育んだ岩魚と郷土料理の五平餅を添えて提供いたします。淡白な岩魚に朴葉の香りと味噌の風味が相まった一品です。メインには岐阜県が全国に誇る「飛騨牛」を、ステーキまたは焼きしゃぶのいずれかのスタイルでお選びいただけます。やわらかい肉質と肉本来の旨味を十分に堪能ください。また、料理と合わせるドリンクには岐阜県の銘酒の数々をご用意いたします。さらにこちらのコースをご注文いただくと先着100名様に岐阜県飛騨地方で昔から作られている人形「さるぼぼ」を模した飛騨牛「うしぼぼ」のストラップをプレゼントいたします。

夜景が美しいホテル最上階レストランで岐阜県の食材を余すことなく使ったシェフのアイデア溢れる料理を美酒とともに楽しむひとときをお過ごしください。

■「Around Japan vol.11 –Discover Gifu-」について

「清流の国ぎふ」とも呼ばれる岐阜県より春の旬の野菜をはじめ、恵み豊かな清流が育んだ岩魚や、岐阜県が全国に誇る「飛騨牛」などを使った料理をコース仕立てでお楽しみいただきます。白菜漬けを炒め、玉子とじにした郷土料理「漬物ステーキ」は、漬物の旨味を玉子で素早くとじ、赤カブやクリスピーにした美濃ヘルシーポークを添えて一花一葉風にアレンジした一品に。体長50センチ以上の柔らかく、ふっくらとした身が楽しめる岩魚は、飛騨地方で食される風味豊かな「朴葉味噌焼き」で提供いたします。メインは、きめ細やかな肉質で、とろけるような味わいの飛騨牛を2種類の食べ方からチョイス。デザートには、季節のフルーツを入れた岐阜県の郷土菓子「水饅頭」をご用意いたします。岐阜県の良質な素材を生かした魅力溢れる美味を堪能ください。

メニュー：いちいコース

- ・食前酒-梅酒 すっぱにがり梅子-
- ・冷製前菜(＊)

岐阜県産の食材を愉しむ一皿

- ・温前菜(＊)

岐阜県の郷土料理「漬物ステーキ」一花一葉スタイル
美濃ヘルシーポーク、赤蕪添え

- ・魚料理(＊)

岩魚を郷土料理の朴葉味噌焼きで愉しむ
春の野菜、五平餅を添え

- ・彩りサラダ-和風ドレッシング-
- ・焼野菜(5種)-一花一葉特製肉味噌添え-
- ・肉料理(＊) 焼きしゃぶ 又は ステーキよりご選択

岐阜県産 飛騨牛A4 サーロイン 100g

-わさび漬け、椎茸塩-

- ・ご飯(＊)

特製釜炊き 飛騨牛入りガーリックライス 又は
飛騨牛とへぼ入りガーリックライス

- ・椀物

- ・香の物

- ・水菓子(＊) 季節のフルーツ入り水饅頭

※(＊)は岐阜県産食材を取り入れたメニューです。



温前菜イメージ



魚料理イメージ



イメージ

「Around Japan vol.11 –Discover Gifu-」概要

期間： 2022年3月1日(火)～5月31日(火)

時間： ランチ 11:00～14:00

ディナー 17:00～22:00

場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 1名様 ¥19,000 (いちいコース)

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※まん延防止等重点措置適応期間はディナータイムの営業時間を短縮し営業いたします。

営業時間/17:00～21:00

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

詳しくはホームページをご確認ください。

※入荷の都合により、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 鉄板焼き 一花一葉

TEL: 06-6350-5701 URL: <https://www.cynosaka.com/>

■「Around Japan vol.11 –Discover Gifu-Beverage Selection–」について

岐阜県一帯は山々から流れる清流が大地を潤し、日本酒をはじめ、焼酎やワインなど酒造りに適した環境が整っており、さまざまな銘酒が生まれています。バーテンダーがセレクトした数々の美酒とのマリアージュを堪能ください。



イメージ

・地ビール（飛騨高山麦酒 ペールエール） ボトル¥1,540

ホップの苦味が効いたすっきりシャープな辛口の淡色ビール。飛騨高山で1996年に生まれた地ビール「飛騨高山麦酒」の創業当時のロングセラーで今も変わらず愛されているビールが「ペールエール」。りんご系の風味をつけるホップ、カスケードを使用し、口当たりの良い辛口タイプのビールです。

おすすめ料理/冷製前菜：岐阜県産の食材を愉しむ一皿

・白ワイン（天然葡萄酒 Le Bois 白ワイン辛口） グラス¥1,650

有機肥料を主体とした栽培方法で育てられた糖度の高いデラウェアの果汁、葡萄自体の持つ天然の酵母菌によって自然発酵し醸造されたワインです。口当たりがまろやかな味わいです。

おすすめ料理/温前菜：岐阜県の郷土料理「漬物ステーキ」一花一葉スタイル 美濃ヘルシーポーク、赤蕪添え

・赤ワイン（天然葡萄酒 Le Bois 赤ワイン中辛口） グラス¥1,650

有機肥料を主体とした栽培方法で育てられた糖度の高いマスカットベリーAの果汁で作られ、葡萄自体の持つ天然の酵母菌によって自然発酵し醸造されたワイン。やわらかな渋みとフルーティな香りが楽しめます。

おすすめ料理/岐阜県産 飛騨牛 A4 サーロイン 100g-わさび漬け、椎茸塩-

・日本酒百十郎 純米大吟醸 黒面 1合 160ml ¥2,200

華やかでフルーティな香り。ほのかな甘みと上品な酸味のバランスが心地よい、洗練された純米大吟醸。きめ細やかなテクスチャーが儂くも美しい余韻を楽しめます。

おすすめ料理/岩魚を郷土料理の朴葉味噌焼きで愉しむ 春の野菜、五平餅を添え

・焼酎奥飛騨 長期貯蔵麦焼酎 グラス¥1,320

厳選した大麦を使用した長期貯蔵麦焼酎。3年以上静かにじっくりと樽の中で長期熟成された、まろやかな味わいを、華やかな香りとともに楽しみください。

おすすめ料理/岩魚を郷土料理の朴葉味噌焼きで愉しむ 春の野菜、五平餅を添え

・地サイダー（長良川サイダー） ボトル¥935

昭和5年に岐阜市の金華山の麓に造られた鏡岩水源地で汲み上げた伏流水を使用したサイダー。

ほどよいシュワシュワ感と、グラニュー糖だけで甘みをつける昔ながらの製法にこだわっています。

「Around Japan vol.11 –Discover Gifu-Beverage Selection」概要

期間： 2022年3月1日(火)～5月31日(火)

時間： ランチ 11：00～14：00

ディナー 17：00～22：00

場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 935円より

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※まん延防止等重点措置適応期間はディナータイムの営業時間を短縮し営業いたします。

営業時間/17：00～21：00

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

詳しくはホームページをご確認ください。

※入荷の都合により、内容が変更になる場合がございます。



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 鉄板焼き 一花一葉

TEL：06-6350-5701 URL：<https://www.cynosaka.com/>

■飛騨牛「うしぼぼ」プレゼントについて

Around Japan vol.11 -Discover Gifu- 「いちいコース」をご注文いただいたお客様に、先着 100 名様限定で、飛騨地方で昔から作られてきた「さるぼぼ」と飛騨牛がコラボレーションした「うしぼぼ」のストラップをプレゼントいたします。

協賛：岐阜県 *体長約3センチ



うしぼぼ

【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」の取り組みを実施し、「感染対策が取られているお店」としてのチェック項目をクリアいたしております。

【パブリックスペースへの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化

【レストラン&バーの取り組み】

- ・お席とお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
- ・レストランなど席と席の間隔をひろげるなどソーシャルディスタンスの確保 など

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0 度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテル WEB サイトをご覧ください。www.cynosaka.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

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