

Press Release

2022年4月15日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

お子様の健やかな成長を願い

期間限定ランチ「菖蒲」を発売

端午の節句をご家族でお祝い

期間：2022年4月29日(金・祝)～5月8日(日)

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、最上階（19階）の「鉄板焼き 一花一葉」にて、2022年4月29日(金・祝)～5月8日(日)の期間、端午の節句に合わせた期間限定ランチ「菖蒲」を発売いたします。

お子様の健やかな成長を願う「端午の節句」にちなみ、ご家族でのお祝いの席にふさわしい料理をコース仕立てでご用意いたします。端午の節句に、五月人形を飾り、邪気払いに菖蒲を用いることから、魚料理には、海老の甲羅で兜を表現したオマール海老と縁起の良い食材とされる鯛を盛り付け、菖蒲に見立てた飾りを添えてご提供いたします。メインの肉料理は日本三大和牛と称され、きめ細やかな肉質と脂の甘みが特徴の近江牛を。デザートは、無病息災を願うちまきを季節のフルーツとともにご堪能ください。また、キッズ料理には、鉄板で作るオムライスをはじめ、大人と同様に本格的な近江牛の鉄板焼きをご用意いたします。今回は、4月25日(月)までにご予約いただくと、大人2名様につき小学生までのお子様1名に、キッズ料理を無料で提供。さらに、5月5日の「こどもの日」には、10名のお子様限定でシェフからのプレゼントもございます。

ホテルのゆったりとした空間で、シェフが目の前で作る鉄板焼きに舌鼓をうちながら、家族そろってお子様の健やかな成長をお祝いするひとときをお過ごしください。

■期間限定ランチ「菖蒲」について

「端午の節句」に合わせ、お子様の健やかな成長を願い、端午の節句に用いる菖蒲やちまき等をコースに取り入れた期間限定ランチをご用意。端午の節句に飾る五月人形をモチーフにした魚料理は、盛り付けに工夫を凝らし、オマール海老と鯛をひきたてる海老の旨味が凝縮したアメリカヌソースで。関西圏で端午の節句に無病息災を願って食べるちまきは、デザートにご提供いたします。また、お子様にも本格的な鉄板焼きのメニューをご用意。ご家族皆さまの記憶に残る時間をお楽しみください。

メニュー：菖蒲コース

- ・冷製前菜-食前のお楽しみ-
- ・魚料理)兜をモチーフにしたオマール海老、鯛のソテー
矢羽根蓮根 菖蒲見立て
- シェフのお任せソースで-
- ・彩りサラダ-淡路島産玉葱の和風ドレッシング-
三色刻み湯葉添え
- ・焼野菜 (5種)-一花一葉特製 肉味噌添え-
- ・肉料理)近江牛リブロース 80g
-ポン酢、ニンニク醤油、山葵、ニンニクチップ4種の塩-
- ・釜炊きご飯 桜風味のガーリックライス
- ・吸物
- ・香の物
- ・ちまき 季節のフルーツを添えて

キッズ料理(12歳のお子様まで)

- ・鉄板で作る“オムライス”
- ・フレンチフライ
- ・ミニサラダ
- ・近江牛リブロース 60g
- ・吸物
- ・香の物
- ・ちまき 季節のフルーツを添えて



兜をモチーフにしたオマール海老、鯛のソテー イメージ



ちまき 季節のフルーツを添えて イメージ



キッズ料理 イメージ

期間限定ランチ「菖蒲」概要

期間： 2022年4月29日(金・祝)～5月8日(日)

時間： ランチ 11:00～14:00

※前日15:00までのご予約制

場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 大人1名様 10,000円(菖蒲コース)

お子様1名様 3,630円(キッズ料理) ※オレンジジュース付き

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※新型コロナウイルス感染拡大の状況により営業時間が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。

※キッズ料理の無料特典は、4月25日までの予約に対し、大人2名につきお子様1名分を無料とさせていただきます。

※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.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考えて、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