

## Press Release

2022年5月19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.12

ディスカバー ヤマガタ



### 「Discover Yamagata」を発売

山形県の滋味豊かな味わいを大阪で楽しむ

期間：2022年6月1日(水)～8月31日(水)

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、ホテル最上階「鉄板焼き 一花一葉」にて、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」の第12弾として山形県をセレクトし、2022年6月1日(水)～8月31日(水)の期間、「ディスカバー ヤマガタ Yamagata」を発売いたします。

今回は、山形県にスポットをあて、関西では馴染みの少ないブランド和牛をはじめ、滋味豊かな旬の山海の幸や郷土料理をシェフの創意あふれる料理でご紹介いたします。先付には、さくらんぼの風味感じる甘酢漬けと庄内地域で祭りや正月などに食べる郷土料理「玉子寒天」の2種類をご用意。魚料理には、庄内浜で水揚げされたのどぐろや鮑などのソテーを米粉のガレットにのせ、山形県産「南蛮味噌」と、山形定番料理「だし」を添えた一品に。2種の異なる風味をお楽しみいただけます。メインには、きめ細やかな肉質が魅力の尾花沢牛の中でもワンランク上のブランド和牛「雪降り和牛尾花沢」をステーキで。厳しい寒さが育んだ口溶け軽やかな極上の脂、やわらかな肉質をご堪能ください。メのご飯には山形県産「雪若丸」を目の前で炊き上げ、山形県を代表する「芋煮」とともに提供いたします。また、お料理と合わせて山形県のお酒とお飲み物もご用意しております。

山形県の魅力がたっぷりと詰まったシェフのアイデア光る料理を通して、山形県へ旅するひとときをお過ごしください。

## ■ 「Around Japan vol.12 –Discover Yamagata–」 について

美しい自然に恵まれた山形県は、海の幸、山の幸が豊富にあり、中でも、さくらんぼや肉、米など日本を代表する食材が多くあります。そんな山形県の魅力を余すことなくお楽しみいただくべく、一花一葉ではコース仕立てのメニューを3種類ご用意いたしました。山形県の魅力が凝縮されたシェフの創意あふれる料理を心ゆくまで堪能ください。

コース例：

・先付(＊)

山形県の郷土食を愉しむ2種

-魚介類のさくらんぼ添えと玉子寒天-

・魚料理(＊)

山形県、庄内浜で水揚げされた「のどぐろ」、鮑と夏野菜のソテー、米粉を使ったガレット仕立て

-「南蛮味噌」、山形県郷土料理「だし」とともに-

・だだちゃ豆入り彩りサラダ-オリジナル和風ドレッシング(＊)

・焼野菜-季節野菜と山形県産「玉こんにゃく」(＊)

・肉料理(＊)

山形牛「雪降り和牛尾花沢」A4サーロイン100g

-塩、林檎たれ、ニンニクチップ、生山葵

・ご飯(＊)

山形県産「雪若丸」の釜焚きご飯又は

「雪若丸」の釜焚きご飯で作るガーリックライス

・芋煮(＊)

・香の物

・水菓子

※(＊)は山形県産食材を取り入れたメニューです。



魚料理イメージ



芋煮イメージ



イメージ

### 「Around Japan vol.12 –Discover Yamagata-」 概要

期間： 2022年6月1日(水)～8月31日(水)

時間： ランチ 11：00～14：00＊前日15：00までの予約制  
ディナー 17：00～22：00

場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 1名様18,000円

※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.cyosaka.com/>

## ■「Around Japan vol.12 –Discover Yamagata-Beverage Selection–」について

山形県ならではのビバレッジを6種用意。米どころ山形県内には数多くの酒蔵が点在し、多くの日本酒が育まれています。また、県内では、さまざまな品種のぶどうも育てており、複数のワイナリーが個性豊かなワイン造りをしています。バーテンダーがセレクトした数々の美酒とともに料理とのマリアージュをお楽しみください。



イメージ

・**地ビール（月山ビールピルスナー）** ボトル 330ml ¥1,540

名水百選の湧水、月山天然水を仕込み水に使用して作られる、麦芽100%のビールです。黄金色の「ピルスナー」はきめ細かな泡と爽快な喉ごしで、すっきりとした味わいで飲みやすいビールです。  
おすすめ料理/冷製前菜：山形県の郷土食を愉しむ2種

・**白ワイン（月山ワインソレイユ・ルバン 甲州シュール・リー）** グラス ¥1,650

シュール・リー「sur lie」とはフランス語で「オリの上」という意味で、5ヶ月間以上オリと接触させ貯蔵したぶどう酒のことをいいます。山形県鶴岡市産甲州ぶどう100%使用。フルーティーな香りとキレの良い酸味を持つ辛口ワインです。

おすすめ料理/山形県、庄内浜で水揚げされた海の幸

・**赤ワイン（月山ワインソレイユ・ルバン・ヤマソービニオン）** グラス ¥1,650

山形県鶴岡市で栽培された良質のヤマソービニオン100%使用。色調が紫色を帯びた深紅色で果実の芳醇な香りとヤマソービニオンの野性味ある味わいお楽しみいただけます。

おすすめ料理/山形牛「雪降り和牛尾花沢」A4サーロイン

・**日本酒（くどき上手 純米大吟醸）** 1合 160ml ¥2,200 2合 320ml ¥4,400

創業明治8年。山形県鶴岡市羽黒町の出羽三山入口近くに位置する小さな蔵元が作る日本酒。優雅な吟醸香で、飲み口も繊細。ほのかに米の甘さを感じる味わいです。華やかで、フルーティな香りが特徴的です。

おすすめ料理/山形県、庄内浜で水揚げされた海の幸

・**焼酎（純粕取焼酎 15年熟成 樽平）** グラス ¥1,320

15年熟成限定品。特有の風味とコクがあるようにまるやかな粕取り焼酎です。清酒粕本来の特有な風味に加え、とろけるようなまるやかさとコクをお楽しみください。

おすすめ料理/山形牛「雪降り和牛尾花沢」A4サーロイン

・**地サイダー（パインサイダー）** 缶 ¥940

山形のソウルフード、パインサイダー。このサイダーが誕生したと言われる昭和30年代当時は、南国のフルーツが手に入らなかったためその憧れから誕生したと言われています。どこか懐かしさを感じる甘さで、後味はすっきり。フルーティな香りと強めの炭酸が口の中いっぱい広がります。

「Around Japan vol.12 –Discover Yamagata-Beverage Selection」概要

期間： 2022年6月1日(水)～8月31日(水)

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： 940円～

※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.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。 <https://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](https://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](https://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@cyosaka.com](mailto:pr@cyosaka.com)