

Press Release

2022年5月20日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

夏限定イブニングハイティー

リフレッシュ スカッシュ
「REFRESHING SQUASH」を発売

シャンパン「ヴーヴ・クリコ」とのマリアージュを楽しむ

期間：2022年6月1日(水)～8月31日(水)

場所：ホテル19階「^{バーナインティーン}Bar19」



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、2022年6月1日(水)～8月31日(水)までの期間、ホテル最上階（19階）の「^{バーナインティーン}Bar19」にて夏限定のイブニングハイティー「^{リフレッシュ スカッシュ}REFRESHING SQUASH」を発売いたします。

暑い夏に爽やかにリフレッシュするひとときをBar19でお過ごしいただけるよう、シャンパン「ヴーヴ・クリコ」と合わせるセイボリーに、さっぱりとした柑橘類やサマーフルーツを随所に取り入れました。スタンドには、鮮やかなフルーツが彩る5種の前菜をはじめ、旬の鱸にクミンとシトラスを加えてすっきりとした味わいのポワレなどが並びます。メインの肉料理は、バルサミコのまるやかな酸味がアンガスビーフを引き立たせるタリアータをご用意。デザートのパイナップルのフルーツサラダは、仕上げのシロップを回しかけるとパチパチと弾けるような音とともに遊び心ある演出をお楽しみいただけます。また、フリーフローのドリンクメニューにも、レモンやライム、スイカなどを使った爽快感溢れるオリジナルカクテル7種をご提供いたします。

煌めく大阪の夜景とともにシャンパンが奏でる清々しい泡の音に耳を傾けながら、料理とのマリアージュを楽しむ心地よいひとときをお過ごしください。

■夏限定イブニングハイティー「REFRESHING SQUASH」^{リフレッシュング スカッシュ}について

今回のイブニングハイティーでは、爽快感あるフルーツを随所に散りばめた夏の涼を感じるセイボリー7種・デザート1種とシャンパン「ヴーヴ・クリコ」のマリアージュをお楽しみいただけます。夕暮れの大阪の眺望を見ながら、アイデア光る夏のハイティーに酔いしれるひとときをお過ごしください。

メニュー：

[前菜]※スタンドにて

- ・大山鶏のサテ 有馬山椒とライムの香り
- ・スイカと完熟トマトの冷製リゾーニ、プロシュートとオレンジ
- ・赤海老とフランボワーズのタルタル、酢橘
- ・完熟パインとポークバルサミコ煮込みのスライダーバーガー
- ・小鮎のフリット パッションフルーツのヴィネグレット



鱈のポワレ イメージ

[魚料理]※スタンドにて

- ・鱈のポワレ、クミン香るシトラスソース

[メインディッシュ]

- ・アンガスビーフフィレ肉と夏野菜のタリアータ
塩レモンとロケットサラダ



アンガスビーフのフィレ肉 イメージ

[デザート]

- ・パイナップルのフルーツサラダ
アセロラのゼリー 綿菓子帽子

[フリーフロー]

- ヴーヴ・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7種、
オーガニック紅茶10種

夏限定イブニングハイティー「REFRESHING SQUASH」概要

期間： 2022年6月1日(水)～8月31日(水)
時間： 平日17:00～20:00(L.O.)
土・日曜日、祝日14:00～20:00(L.O.)

場所： Bar19

料金： 1名様 8,800円

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。
※ご予約は前日17:00まで、2名様より承ります。
※フリーフローは120分制です。

※入荷の都合により、メニュー内容は変更になる場合がございます。
※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 Bar19
TEL：06-6350-5701 URL：<https://www.cynosaka.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
- 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.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@cyosaka.com