

Press Release

2022年9月1日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

【ホテル開業7周年記念】

ジョン マスター オーガニック

john masters organics アメニティ付き 宿泊プラン

ネイチャー

「NATURE」を発売

宿泊プランに合わせ、レストランではオーガニックを中心とした限定メニューを提供

期間：2022年9月1日(木)～11月30日(水)



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11月2日にホテル開業7周年を迎えるにあたり、9月1日(木)～11月30日(水)の期間、ニューヨーク発のオーガニックコスメブランド「john masters organics」のアメニティ付き宿泊プラン「NATURE」を発売。それに合わせてレストランやバーでは、オーガニックを中心とした料理やカクテルをご提供いたします。“オーガニックを通じて人と地球の未来に貢献”をテーマとした、特別な3ヶ月間をお楽しみください。

宿泊プランでは、「john masters organics」のバスアメニティセットとオイルクレンジングジェル、巾着をオリジナルセットとしてご用意。夕食には、当ホテルレストラン「Dining & Bar LAVAROCK」にて、可能な限りオーガニックフードや有機栽培された旬の野菜やフルーツ、地元の食材を用い、素材本来の味わいを大切にした秋限定ディナーコース「APPRECIATION FOR EVERYTHING」をご提供。朝食には、お目覚めの「サラダスムージー」、オーガニックフードや野菜などを使った当プラン限定「ナチュラルブレックファースト」をお楽しみいただけます。

その他にも、レストランやバーでは、“オーガニック”をテーマに、有機栽培のジャンボマッシュルームや野菜をふんだんに使ったハンバーガーをはじめ、オーガニックカクテルや自然の恵みを少しずつ味わう贅沢なハイティールをご提供いたします。

この秋は、ホテル開業7周年記念でお届けする宿泊プランやお食事で、恵み豊かな大地が育んだ自然由来のものに触れ、心も身体も喜ぶ心地よいひとときをお過ごしください。

■開業7周年記念 ^{ジョン マスター オーガニック} john masters organics アメニティ付き 宿泊プラン ^{ネイチャー} 「NATURE」について

オーガニックを通じて人と地球の未来に貢献する「john masters organics」の理念に共感し、企画したステイプラン。オーガニックをテーマにした夕食、朝食に加え、アメニティセットも付いた期間限定のプランです。

■プラン詳細

1. john masters organicsアメニティセット
バスアメニティ（シャンプー、コンディショナー）
オイルクレンジングジェル、巾着をセットに
いたしました。



アメニティセット

2. Dining & Bar LAVAROCKにて、オーガニックをテーマとした 秋限定ディナー
コース「APPRECIATION FOR EVERYTHING」をご提供。
料理の詳細は次項をご覧ください。



ディナー：APPRECIATION FOR EVERYTHING

3. 朝食は、スムージーと当プラン限定「ナチュラルブレックファースト」
をルームサービスでお届け。

メニュー：

- ・有機野菜と季節のフルーツ 飲むサラダスムージー
- ・オーガニックオートミールドライフルーツ
- ・有機野菜のミックスサラダ アマニオイルのドレッシング
- ・天然酵母パンと無添加ジャム
- ・平飼い玉子のポーチドエッグと有機野菜のスチーム
- ・オーガニックコーヒー または紅茶



朝食：ナチュラルブレックファースト

開業7周年記念 john masters organics アメニティ付き 宿泊プラン 「NATURE」概要

期間： 2022年9月1日(木)～11月30日(水)

- 内容：
- ・お部屋はハイフロア（10～16階） ツイン または キングをご用意。
 - ・john masters organicsアメニティセットをお一人様1セットをご用意。
 - ・夕食はDining & Bar LAVAROCKにて、秋限定ディナーコース「APPRECIATION FOR EVERYTHING」をご用意。
 - ・朝食は、プランオリジナル「ナチュラルブレックファースト」をルームサービスでお届け。

料金： 2名1室利用 お一人様21,835円より

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。別途、大阪宿泊税を頂戴いたします。

※3日前までの事前予約制となります。

※料金は利用日により異なります。詳しくはホテルまでお問い合わせください。

※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レストランの営業時間等が変更になる場合がございます。

<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 宿泊予約係
TEL：06-6350-5701 URL：<https://www.cynosaka.com/>

■レストラン限定メニューについて

Dining & Bar LAVAROCK と Bar19 では、有機野菜や自然由来のものを可能な限り用いて、食物がもつ素材本来の味わいや旨味を大切にしたり料理やカクテルをご用意いたします。旬の秋の味覚や地元の食材とともにお楽しみください。

〈各レストラン詳細〉

◇Dining & Bar LAVAROCK 「john masters organics」のサシェ付き 秋限定ディナーコース「アプレシエーションフォーエブリシング「APPRECIATION FOR EVERYTHING」

アメリカングリルをベースに、滋味豊かな秋の食材の自然由来の味わいを活かした全 5 皿。前菜には、鶏肉でつくったハムをゼリー寄せにしたジャンボンペルシー、アクセントに無添加・無着色のヒルファームマスタードのソースを添えました。メインディッシュは、淡路島産の猪豚のグリルをご用意。猪豚を豊富な酵素を持つパパイヤでマリネすることで、肉質を柔らかくし、ローズマリーの香りを纏わせ、仕上げに玉ねぎのソースを添えました。デザートでは、ザクロジャムとコリアンダーが香るオーガニックチョコレートクリームをサンドし、滋賀県産の無農薬の国産大豆を使用したアイスクリームで彩るアメリカの伝統的な焼き菓子「ウーピーパイ」をお楽しみいただきます。

こちらのディナーをご注文いただいたゲストには、先着 500 名様に「john masters organics」のサシェをプレゼントいたします。

メニュー：

・<APPETIZER>

鶏肉のジャンボンペルシー

有機野菜とイチジクのサラダ添え、ヒルファームマスタードソース

・<SOUP>

柳松茸とアーモンドミルクのクラムチャウダー

香草パン粉のグラタン仕立て

・<FISH DISH>

和歌山県産 イトヨリダイのオープン焼き 豊水梨とローズのチャツネ

有機ルッコラのサルサヴェルテ 黒七味唐辛子の香り

・<MAIN DISH>

パパイヤマリネの「淡路島産 猪豚」グリル ローズマリー風味

安納芋のヘルメスグラッセ、焼栗と胡桃のディップ添え

・<DESSERT>

ザクロとコリアンダーの香るウーピーパイ

滋賀県産の豆乳アイスクリーム

秋限定ディナーコース「APPRECIATION FOR EVERYTHING」概要

期間： 2022年9月1日(木)～11月30日(水)

時間： ディナー 17：00～22：00(ラストオーダー20：30)

場所： レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」(ロビー階)

料金： 1名様 7,700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、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※サシェのお渡しは先着500名様となります。



イメージ



スープ



メインディッシュ



デザート



サシェ

◇Dining & Bar LAVAROCK 秋限定「PLENTEY OF VEGETABLES BURGER」

有機栽培のジャンボマッシュルームと国産牛 100%のパテ、コンテチーズを挟み込んだハンバーガーにオーガニックの野菜サラダやスティックフライを添えました。小さなお皿に入れて添えられたコンディメントは、サラダに入れても、ハンバーガーに組み合わせることもでき、異なる味わいが楽しめます。

- ・ハンバーガー
バンズ、国産牛 100%パテ、ジャンボマッシュルーム、レタス、コンテチーズ、大豆ミートときのこのポロネーゼ
- ・サラダ
有機ルッコラとケールサラダ
- ・コンディメント
蜂蜜オレンジ、茄子と有機ルッコラサルサヴェルテ、
ドライなつめとドライ無花果
- ・秋の有機野菜 スティックフライ



イメージ

秋限定バーガー「PLENTEY OF VEGETABLES BURGER」概要

- 期間： 2022年9月1日(木)～11月30日(水)
時間： ランチ11：30～15：00(ラストオーダー14：30)
ディナー 17：00～22：00(ラストオーダー21：30)
場所： レストラン 「Dining & Bar LAVAROCK」(ロビー階)
料金： 1名様 3,750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、メニュー内容が変更になる場合がございます。

＜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 Dining & Bar LAVAROCK
TEL：06-6350-5701 URL：<https://www.cyosaka.com>

◇Bar19 オータムイブニングハイティー「THE TASTE OF NATURE」

自然の恵みを少しずつ味わえるハイティー。スタンドには、秋のフルーツや有機野菜を採り入れた5種の前菜をはじめ、イトヨリダイのオープン焼きをご用意。メインには、ローズマリーが香る牛フィレ肉のグリルをお楽しみください。7種類のオーガニックカクテルをはじめ、シャンパンの女王ヴーヴ・クリコ、10種類の紅茶など充実のフリーフローとともに秋の恵み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5種〉：スタンドにて提供

- ・鶏肉のジャンボンペルシー 無花果と有機野菜のサラダ
- ・淡路島産 猪豚と玉葱のジャムと焼栗 スライダーバーガー
- ・帆立貝柱ミキユイと葡萄コンポート
無添加白ワインのジュレ添え
- ・熟成ジャガイモとナッツのパニプリ トリュフ風味
- ・燻製カマンベールと柿、プロシュートハムのピンチョス

〈魚料理〉スタンドにて提供

- ・和歌山県産 イトヨリダイのオープン焼き 豊水梨とローズのチャツネ
有機ルッコラのサルサヴェルテ 黒七味唐辛子の香り



イメージ

〈メインディッシュ〉

・国産牛フィレ肉のグリル、ローズマリーの香り
安納芋のヘルメスグラッセと茸のフリカッセ オーガニック赤ワインのソース

〈デザート〉

・ザクロとコリアンダーの香るウーピーパイ 滋賀県産の豆乳アイスクリーム

Bar19 オータムイブニングハイティー 「THE TASTE OF NATURE」 概要

期間： 2022年9月1日(木)～11月30日(水)

時間： 平日 17：00～20：00ラストオーダー

土・日曜日、祝日 14：00～20：00ラストオーダー

場所： バー「Bar19」 (19階)

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までとなります。

※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。

〈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.cyosaka.com>

◇Bar19 オータムオーガニックカクテル 「THE TASTE OF NATURE」

「john masters organics」 アメニティ付き宿泊プラン販売に合わせ、可能な限りオーガニックの素材にこだわった秋限定の2種類のカクテルをご用意。秋の夜長に素材の味わいを大切にしたいカクテルを味わうひとときをお過ごしください。

・レモンバーベナースリング (ロングカクテル) 写真：左

大人のレモンティーをイメージして作られたロングカクテルは、紅茶のリキュールに、オーガニックレモンジュースをシェイクし、丁寧に抽出されたオーガニックのアールグレイティー注ぎました。紅茶の風味を生かした一杯です。

・エルダーマティーニ (ショートカクテル) 写真：右

ショートカクテルには、マティーニをベースに考えた一杯。オーガニックエルダーフラワーコーディアルやレモンジュースなどをシェイク。仕上げにゲストの目の前で香りつけのミストを纏わせました。アルコールが効いた爽やかな飲み心地のよい上質なカクテルです。



イメージ

Bar19 オータムオーガニックカクテル 「THE TASTE OF NATURE」 概要

期間： 2022年9月1日(木)～11月30日(水)

時間： 平日17：00～23：00(ラストオーダー22：30)

土・日曜日、祝日14：00～23：00(ラストオーダー22：30)

場所： バー「Bar19」 (19階)

料金： 各 1,600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。

〈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.cyosaka.com>

john masters organics ジョンマスターオーガニックについて

「地球に敬意を—ONE EARTH—」をコンセプトに、ラグジュアリーなオーガニックコスメを展開。ニューヨークのヘアサロンで活躍していたジョン・マスター氏が、自宅のキッチンでオーガニックエッセンシャルオイルをミックスしはじめてから、世界中にラグジュアリーなオーガニックプロダクツが伝わるまで、長い年月をかけ研究。1994年「ジョンマスターオーガニック」をブランドとしてニューヨークソーホーに世界初の「クリーンエアサロン」をオープン。“オーガニックを通じて人と地球の未来に貢献する”という理念に基づき、農業や化学肥料を可能な限り使わずに栽培・収穫された自然由来の成分を使用。植物が持つ力を最大限に活かすようブレンドされ、環境と人間の両者にとって優しいナチュラルビューティーの創造を提案し続けている。

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、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。

【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.cyosaka.com/>

（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