

Press Release

2023 年 11 月 21 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.18

ディスカバー サガ

「Discover Saga」を発売

佐賀県こだわりの「呼子のイカ」^{よぶこ}「佐賀牛®」^{アスハラ}「さがびより」など鉄板焼きで

期間：2023 年 12 月 1 日(金)～2024 年 2 月 29 日(木)

場所：鉄板焼き 一花一葉 (19 階)



「Around Japan vol.18 -Discover Saga-」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、2023年12月1日(金)～2024年2月29日(木)の期間、ホテル最上階「鉄板焼き 一花一葉」にて、日本各地の旬の食材や、その土地の美味なる食材を、鉄板焼きを通してご紹介する「Around Japan」^{アラウンド ジャパン}の第18弾として「Discover Saga」^{ディスカバー サガ}を発売いたします。

今回は、北は玄界灘、南は有明海に面し、豊富な海産物や山の幸が豊富な佐賀県にスポットをあててお届けいたします。冷前菜は佐賀県名産の「呼子のイカ」を烏賊焼売に見立てた一品に。温前菜には、あっさりとした味わいの「肥前さくらポーク」を嬉野茶で蒸し上げ、唐津の「ささき農園」が育てたこだわりの自然薯を使ったソースとともにご堪能いただけます。魚料理には嬉野温泉名物 温泉湯豆腐をモチーフに、湯豆腐と焼き上げた冬が旬のクロメジナに伊万里の「車えび味噌漬け」を載せてご提供。滑らかな豆腐と濃厚な味噌の味わいが相まったお料理です。メインディッシュには、柔らかな赤身ときめ細かな霜降りが美しい「佐賀牛®」をご用意。添えられた「アスハラ味噌」などが肉の旨味を引き立てます。締めのご飯にはブランド米「さがびより」をゲストの目の前で炊き上げ、郷土料理「のっぺ汁」とともにご賞味ください。また、お料理と嗜むお酒には、日本酒の酒造りが盛んな佐賀県が誇る地酒の中からワイングラスで香りの広がりを楽しめる日本酒など厳選した銘酒を取り揃えます。

鉄板焼き 一花一葉を通じて、佐賀県の食の魅力にふれるひとときを、余すことなくお楽しみください。

アラウンド ジャパン ディスカバー サガ
■「Around Japan vol.18 –Discover Saga–」について

佐賀県の美味しい食材を、素材の味わいを大切にしながら、地域に根付く伝統料理とともに鉄板焼きでお楽しみいただきます。前菜からデザートまで、佐賀県の滋味豊かな味わいを心ゆくまでご堪能ください。

- ・冷前菜(＊)
佐賀県産 呼子のイカの一皿「冷製烏賊焼売仕立て」
-玄米酢ジュレ、宮島醤油ジュレ-
- ・温前菜(＊)
肥前さくらポークの嬉野茶蒸し -ささき農園 自然薯のソース-
- ・魚料理(＊)
クロメジナのポワレ、車えび味噌漬け
-海老味噌漬けのソース-
嬉野温泉名物 温泉湯豆腐仕立て
- ・サラダ(＊)
佐賀県産「いちごさん」と彩りサラダ
-佐賀県産 玉葱ドレッシング-
- ・焼野菜
季節の焼き野菜 - 一花一葉特製肉味噌添え-
- ・肉料理(＊)
「佐賀牛®」サーロイン 80 g
-アスパラ味噌、生姜の佃煮、一の塩 -
- ・ご飯(＊)
佐賀県産「さがびより」の釜炊きご飯と焼き鯖
または、
佐賀県産「さがびより」の釜炊きご飯のガーリックライス
- ・椀物(＊)「のっぺ汁」
- ・香の物
- ・デザート(＊)
佐賀県産いちごジャムとこし餡のけえらん仕立て

※(＊)は、佐賀県産食材を使ったお料理や特産品をイメージしたメニューです。

「Around Japan vol.18 –Discover Saga-」 概要

期間： 2023年12月1日(金)～2024年2月29日(木)
 除外日：12月23日(土)～25日(月)、
 12月31日(日)～1月4日(木)、1月8日(月・祝)

時間： ランチ 11：00～14：00ラストオーダー
 ※前日15：00までの予約制
 ディナー 17：00～21：00ラストオーダー

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。

※入荷の都合により、内容が変更になる場合がございます。

※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。

<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/>



冷前菜 イメージ



温前菜 イメージ



デザートイメージ



「Around Japan vol.18 –Discover Saga-」 イメージ

■「Around Japan vol.18 –Discover Saga Beverage Selection–」について

豊かな米を育む佐賀県は日本酒造りが盛んな土地柄です。歴史とともに歩んできた日本酒をはじめ、世界に認められた日本酒など、さまざまな味わいを楽しむことができます。ワイナリーを有しない県ですが、ワインのような風味が広がる日本酒も数々あり、今回はグラスで嗜む日本酒も取り揃えました。その他にも地ビールや焼酎などもご用意。洗練されたお料理とのマリアージュをご堪能ください。



「Around Japan vol.18 –Discover Saga Beverage Selection–」イメージ

- 地ビール：「のまんばビール-ピルスナー-」** ボトル ¥1,540
 佐賀県産ピルスナー麦芽とザーツホップを使用した、麦芽とホップだけで造る淡い黄金色のシンプルなビール。時間をかけてゆっくり発酵させているので、佐賀県産麦芽の甘くやさしい味わいが特徴です。
- 地ビール：「のまんばビール-インディアペールエール-」** ボトル ¥1,540
 きめ細かい泡と程よいボディ感、ドライホッピングによる口いっぱい広がる柑橘系の香りと強い苦味が特徴のビール。アルコール度数は6.5度とやや高めです。
- 日本酒：「天山-スパークリング-」** グラス¥2,300 ボトル¥13,800
 スパークリング日本酒は、お米本来のピュアな味わいを生かした新しいスタイルのお酒。心地の良い桃や白桃を思わせる香りが広がり、エレガントで繊細かつ女性的な柔らかい口当たり。お米の旨みを感じつつドライな後味は控えめながらも心地よい味わいです。
- 日本酒：「東鶴 純米吟醸生-WHITE-」** グラス160ml ¥2,500
 焼酎造りで使用される「白麹」で仕込んだ珍しい日本酒。白ワインのようなさっぱりとさわやかな酸味があり、これまでの日本酒にはない味わいが楽しめます。ワイングラスで香りの広がりとともにご堪能ください。
 おすすめ料理/魚料理：クロメジナのポワレ
- 日本酒：「東鶴 純米吟醸生- BLACK -」** 1合160ml ¥2,500
 焼酎造りで使用される「黒麹」で仕込んだ日本酒。口に含むと重厚感があり、濃厚な酸味と味わいが特徴的で赤ワインのようなイメージで楽しめます。
 おすすめ料理/肉料理：「佐賀牛®」サーロイン 80g
- 日本酒：「鍋島 純米大吟醸 愛山」** 1合 160ml ¥2,500 2合 320ml ¥5,000
 佐賀県鹿島市浜町、有明海に面した地で、富久千代酒造が造り出す「鍋島」は、ロンドンで行われた「IWC2011」という国際的な日本酒のコンクールで「大吟醸」が1位に輝いたことから注目を浴びた日本酒です。今回の「鍋島 純米大吟醸 愛山」は「鍋島」のなかでも最もフルーティーで華やかな味わいのお酒です。
- 日本酒：「東一-Lieto-」** グラス¥1,200 ボトル¥7,200
 柑橘系の甘酸っぱくキリっとした酸と微かな炭酸による爽やかな口当たりで、よりさっぱりとした香りと辛さのある味わいが楽しめる日本酒です。



ベアリング イメージ



ベアリング イメージ

・焼酎：「菱焼酎 菱娘」 グラス ¥1,320

「菱娘」は、葉が水面に浮かぶ水草“菱（ひし）”から造られた焼酎。手作業で収穫した菱の実を乾燥させ独自の製法で仕込まれています。上品でフルーティーな香りと、まろやかで澄んだ味わい、ほのかな甘みが特徴的で、キレもある飲みやすいお酒です。

・地サイダー：「こどもびいる」 ボトル ¥940

誰もが「ビールではないか？」と驚くこの商品は、爽やかなリンゴ味の炭酸飲料。茶色の瓶にレトロなラベル、ジョッキには白い泡が立ちます。本来はビールが飲めない大人のために開発されたものなのですが、今ではこどもも大人も楽しむ飲み物に。

「Around Japan vol.18 -Discover Saga Beverage Selection-」 概要

期間： 2023年12月1日(金)～2024年2月29日(木)

除外日：12月23日（土）～25日（月）、12月31日（日）～1月4日（木）、
1月8日（月・祝）

時間： ランチ 11：00 ～ 14：30ラストオーダー
ディナー 17：00 ～ 21：30ラストオーダー

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。

※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。

＜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/>

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 1,265 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 [X\(元 Twitter\)](#)、[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