

Press Release

2024年6月6日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

第36回なにわ淀川花火大会をホテルのお部屋やバーから観賞

スパークリング ナイト

3種の花火観賞プラン「Sparkling Night」を発売

6月12日(水) 11:00よりご予約の受付開始

日程：2024年8月3日(土)

場所：ホテル客室、^{バーナインティーン}「Bar19」他



花火 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：上田哲也）では、2024年8月3日(土)に開催される「第36回なにわ淀川花火大会」に合わせて、3つの花火観賞プラン「^{スパークリング ナイト}Sparkling Night」を1日限定で発売いたします。

大阪の夏の風物詩「なにわ淀川花火大会」の会場から直線距離にして約2キロメートルに位置する当ホテルは、華やかな打ち上げ花火を客室や最上階（19階）よりご覧いただけます。花火が見える10階以上の客室を確保した花火鑑賞付き宿泊プランでは、お部屋に当ホテルのレストラン「^{ダイニング アンド バー}Dining & Bar LAVAROCK」の特製オードブルとシャンパン「ドンペリニヨン」をお届けいたします。花火を観賞しながらイブニングハイティーをお楽しみいただけるプランでは、乾杯のドリンクにはシャンパン「ドンペリニヨン」、フリーフローにはヴーヴ・クリコやカクテル、紅茶をご用意。前菜をはじめ、魚料理、肉料理などのセイボリーやデザートとのマリアージュをご堪能ください。花火観賞付き鉄板焼きディナープランは、お食事はレストランでフォアグラや活け鮑、秋田牛など素材の味わいを大切にしたお料理を楽しみ、花火観賞はホテル内の別席よりゆっくりとご覧いただけます。

大阪の夜空を彩る特別な夜にくつろぎに満ちた上質な空間で、ゆったりと幻想的な打ち上げ花火を眺める優雅なひとときをお過ごしください。

■花火観賞付き宿泊プラン「Sparkling Night x Dom Perignon」

10階以上のハイフロアの客室でのご滞在で、ホテルレストラン「Dining & Bar LAVAROCK」の特製オードブルを楽しみながら、花火観賞をしていただけるプランです。プライベートな空間で、シャンパン「ドン ペリニヨン」とともに至福の時間をお過ごしください。

メニュー：

[お料理]

Dining & Bar LAVAROCK特製オードブル

- ・オマール海老と帆立貝柱、カンパチのマリネ
夏野菜と無花果のサラダ仕立て
- ・なにわ黒牛ローストビーフ -塩レモンと西洋山葵-
- ・マグレ鴨と西洋葱のロースト -ブルーベリーソース-
- ・「ハモン・イベリコ・デ・ベジョータ」と桃のヴィシソワーズ
- ・フォアグラのテリーヌと日向夏のコンフィチュール
- ・ふなずしとキャステロブルー -塩サブレとハチミツ-

[お飲物]

- ・ドン ペリニヨン



オードブル イメージ



イメージ

花火観賞付き宿泊プラン「Sparkling Night x Dom Perignon」概要

日程： 2024年8月3日(土)

- 内容：
- ・コートヤードルームハイフロアまたはデラックスルームでのご宿泊
(いずれも30㎡、10階以上のフロア確約)
 - ・シャンパン「ドン ペリニヨン」を1室1本ご用意
 - ・Dining & Bar LAVAROCK 特製オードブルをルームサービスにてお届け (2名様分)
- ※17:00~19:00の間にお部屋へお届けいたします。(花火観賞は19:30より※予定)
- ・Dining & Bar LAVAROCKでのご朝食

料金： 大人1名様 (2名1室ご利用時)

10~16階：コートヤードルームハイフロア 41,000円

17~18階：デラックスルーム 45,000円

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。別途宿泊税を申し受けます。

※事前予約制。ご予約は2名様より承ります。

※本プランは、7月24日(水)より、お取消し料を申し受けいたします。

※WEB予約のみとなります。お電話でのご予約は受付いたしかねます。

※荒天等での花火大会の中止、または打ち上げ状況等による視界不良の場合でも、ご返金はいたしかねます。

※花火の打ち上げ時間や場所、天候等により花火が見えにくい場合がございます。予めご了承ください。

※入荷の都合により、メニュー内容に変更になる場合がございます。

※状況により時間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 宿泊予約係

TEL：06-6350-5701 URL：<https://www.cyosaka.com/>

■花火観賞付きイブニングハイティープラン「Sparkling Night High tea」

スパークリング ナイト ハイ ティー

シャンパン「ドン ペリニヨン」での乾杯にはじまり、ヴーヴ・クリコのフリーフローとともに堪能する一夜限りのイブニングハイティー。前菜6種からはじまり、魚料理、肉料理、デザートにいたるまで、シャンパンとのマリアージュをお楽しみいただけます。花火をゆったりと眺めることができるソファースタイルのBOX席では、「ドン ペリニヨン」のフリーフローとキャビアフラッペもご提供いたします。

内容：

[スターター] ※BOX席のみ

- ・キャビアフラッペ

[前菜]

- ・帆立貝柱のレアグリルとマンゴーのセビーチェ 青唐辛子とライム
- ・赤海老のポッシュ クミン香る柑橘ソース キャビア添え
- ・京丹波高原豚のブレゼとトロピカルフルーツのチャツネ
スターアニスの香り
- ・奥丹波どりどりと夏野菜のフリット、日向夏と山椒のディップ
- ・「ハモン・イベリコ・デ・ベジョータ」と桃のヴィシソワーズ 黒胡椒のアクセント
- ・カンパチの柑橘マリネ 夏野菜とラヴィゴットソース

[魚料理]

- ・オマール海老と真鯛のソテー 西瓜とフルーツマトのガスパチヨ風

[肉料理]

- ・なにわ黒牛と夏野菜グリル3種のコンディメント

[デザート]

- ・夏の果実のスパイスコンポートとマンゴープリンのフルーツポンチ 弾けるソーダ割

[フリーフロー ドリンク] 《120分》

ヴーヴ・クリコ、赤・白ワイン、オリジナルカクテル5種、モクテル3種、紅茶13種

※BOX席は、上記にプラスしてシャンパン「ドン ペリニヨン」もフリーフローにてご用意。

花火観賞付きイブニングハイティープラン「Sparkling Night High tea」概要

日程： 2024年8月3日(土)

時間： お食事18：30より、花火観賞19：30より※予定

場所： Bar19 または 別席

料金： BOX席 (Bar19内)：1名様35,000円※フリーフロー付き (ドン ペリニヨン含む)

別席：1名様23,000円 ※乾杯用ドン ペリニヨン (グラス1杯) +フリーフロー付き

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※別席は、Bar19と同フロアにあるファンクショナルルームまたはエグゼクティブラウンジとなります。

※フリーフローはいずれも120分制です。

※前日17：00までの予約制。ご予約は2名様より承ります。

※事前入金制。ご予約後、7日間以内にご入金をお願いいたします。

※お食事のスタートは、18：30からのみとさせていただきます。

※お席のご利用は、21：00までとなります。

※発売初日はWEB予約のみとなります。お電話でのご予約は受付いたしかねます。

※荒天等での花火大会の中止、または打ち上げ状況等による視界不良の場合でも、ご返金はいたしかねます。

※花火の打ち上げ時間や場所、天候等により花火が見えにくい場合がございます。予めご了承ください。

※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。

※状況により時間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 Bar19

TEL：06-6350-5701 URL：<https://www.cyosaka.com/>



イメージ

■花火観賞付き鉄板焼きディナープラン「Sparkling Night × 『Star Mine』コース」

「鉄板焼き 一花一葉」でのお食事の前後にホテル内の観賞席で花火がご覧いただけるプランです。ディナーでは、シャンパンでの乾杯後、日本三大地鶏のひとつと称される比内地鶏をフォアグラとともにオープンサンドで楽しむ一皿をはじめ、活け鮑、秋田牛など贅沢な食材をご堪能いただきます。また、同フロアに設けるホテル内観賞席ではおつまみやピンチョス、ビール、ワインなどをご用意いたします。

メニュー：

- ・ 乾杯用シャンパン
- ・ 冷前菜
シェフおすすめの素材で楽しむ一皿
- ・ ミニ冷製スープ
- ・ 温前菜
比内地鶏とフォアグラソテーのオープンサンド仕立て
-テリヤキバルサミソース-
- ・ 活け鮑 100g 夏野菜添え-シェフおまかせソース-
- ・ 彩りサラダ
- ・ 季節の焼き野菜 一花一葉特製肉味噌添え
- ・ 秋田県産「秋田牛」サーロイン80g
-4種の塩、にんにくチップ、にんにく醤油、ポン酢、本山葵-
- ・ 釜炊きご飯のガーリックライス
- ・ 椀物、香の物
- ・ デザート



イメージ

■ホテル内観賞席

おつまみやピンチョス、スパークリングワイン、ビール、ソフトドリンクなどをご用意。

花火観賞付き鉄板焼きディナープラン「Sparkling Night × 『Star Mine』コース」 概要

日程： 2024年8月3日(土)

時間： いずれかよりご選択

17：00～20：30(食事 17：00または18：00より／花火観賞 19：30より※予定)

19：30～22：00(花火観賞 19：30より※予定／食事20：30より)

場所： 鉄板焼き 一花一葉 (ホテル内観賞席付き)

料金： 1名様 ¥35,000

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※事前予約制。料金は前払いとなります。

※発売初日はWEB予約のみとなります。お電話でのご予約は受付いたしかねます。

※ご予約は、2名様より承ります。

※お食事をする場所と花火を観賞する会場は異なります。

※観賞席は、鉄板焼き 一花一葉と同フロアにご用意いたします。

※荒天等での花火大会の中止、または打ち上げ状況等による視界不良の場合でも、ご返金はいたしかねます。

※花火の打ち上げ時間や場所、天候等により花火が見えにくい場合がございます。予めご了承ください。

※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。

※状況により時間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/>

「なにわ淀川花火大会」について

1989年(平成元年)にスタートし、今年で36回目を迎える「なにわ淀川花火大会」。淀川河川敷を舞台に大阪の夏の風物詩として、毎年約10,000発もの花火が夜空を彩ります。

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1,285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](#)、[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