

## Press Release

2024年8月27日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

前菜からデザートに至るまで「肉」がテーマの秋限定ディナーコース

ミート エクストラ バガンザ

### 「MEAT EXTRAVAGANZA」を発売

兵庫の「但馬牛」、大阪の「犬鳴豚」「能勢黒若牛」が登場！

期間：2024年9月1日(日)～11月30日(土)

場所：ホテルロビー階レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」



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9月1日(日)～11月30日(土)の期間、ロビー階レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」にて、秋限定ディナーコース「MEAT EXTRAVAGANZA」を発売いたします。

前菜からデザートに至るまで「肉」をテーマに、多彩な肉の魅力とシェフのアイデア光るディナーコースです。たこ焼きのように丸く焼きあげた前菜は、鰻の蒲焼きと「能勢黒若牛」の牛スジこんにゃくが入った一品。ソース代わりに3府県のご当地漬物をトッピングし、3種の異なる風味をご賞味いただきます。スープには、フォアグラと秋野菜のフランに、鴨と京赤地どりのダブルコンソメを注ぎ、鴨のローストを添えてご提供。やわらかい口当たりのフランに旨味が凝縮した琥珀色のスープ、鴨の味わいがマリアージュする深みある一皿です。魚料理をイメージしたシェフの遊び心溢れる一品は、あっさりとした「犬鳴豚」の時雨煮をクロワッサン生地で包み、たい焼き型で焼いてご提供。バターの方醇な風味と甘辛い時雨煮のハーモニーが楽しめます。メインディッシュは、きめ細かい肉質の「但馬牛」を赤ワインで丁寧に煮込み、ローストしたジャンボサイズのマッシュルーム、トリュフ風味のマッシュポテトに重ね、とろけるような口溶けのお肉と濃厚な赤ワインソース、シャンピニオンの旨味が相まったコク深い味わいです。締めデザートは、ハモンセラノの塩味を感じるアメリカンドッグ風にし、林檎のコンフィチュールとバニラアイスでご堪能いただきます。

秋はホテルのグリルレストランがお届けする肉料理の数々に、舌鼓を打つひとときをお過ごしください。

ミート エクストラバガンザ  
■秋限定ディナーコース「MEAT EXTRAVAGANZA」について

シェフのアイデアあふれる秋のディナーコースは、「肉」をテーマに京都、大阪、兵庫の秋の味覚とともにお楽しみいただきます。前菜からデザートまで「肉」にこだわったコース料理をご堪能ください。

メニュー：

< APPETIZER >

“能勢黒若牛と鰻” TAKOYAKIスタイル 三都の集い

京都：旬の漬物といくら

大阪：紅生姜天と雲丹

兵庫：甲南漬とキャビア

< SOUP >

鴨と京赤地どりのダブルコンソメ

フォアグラと秋野菜のフラン

< MEAT DISH >

烏賊と犬鳴豚 たい焼きスタイル

葱、ポツタルガのディップ添え

< MAIN DISH >

但馬牛の赤ワイン煮込み

マッシュルームと秋野菜のロースト、トリュフ香るポテト焼き

< DESSERT >

さつま芋とハモンセラノのアメリカンドック風

林檎のコンフィチュール バニラアイスとともに

秋限定ディナーコース「MEAT EXTRAVAGANZA」概要

期間： 2024年9月1日(日)～11月30日(土)

時間： 17：00～20：30 ラストオーダー

場所： ロビー階「Dining & Bar LAVAROCK」

料金： 1名様 7,800円

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※入荷の都合などにより原産地及びメニュー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。

【当ディナーコースについてホテルシェフ 小川雄平よりコメント】

今回は、食欲の秋のプチ贅沢として、関西の美味しいお肉をもっとたくさんの方に食べていただきたいと思い、肉づくしのコース料理にしました。魚料理の代わりに姿だけ魚にし、内容は肉料理でたい焼きを登場させることにしました。クロワッサン生地に、時雨煮を中に入れているので、食事パンのような感覚で召し上がっていただけます。他にも、肉の旨味を凝縮したさまざまなお料理をご用意していますので、ぜひ食べにいらしてください。皆さまのお越しをお待ちしています。



APPETIZER イメージ



SOUP イメージ



MEAT DISH イメージ



MAIN DISH イメージ



レストランシェフ 小川雄平

<ご予約・お問い合わせ先>

コートヤード・バイ・マリOTT 新大阪ステーション Dining & Bar LAVAROCK

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 1,285 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](mailto:pr@cyosaka.com)