

Press Release

2024年11月22日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

大切な人とホテルで過ごすロマンティックで煌びやかなクリスマスディナー

ラヴズグロウ LOVE'S GLOW

3つのレストラン&バーでお届けする特別な2日間

期間：2024年12月24日(火)・12月25日(水)

場所：^{バー}Bar19、^{ダイニング}鉄板焼き 一花一葉、^{バー}Dining & Bar ^{ラヴァロック}LAVAROCK



Bar19 クリスマスイブニングハイティーイメージ

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、12月24日(火)と12月25日(水)の2日間、ホテル内3つのレストラン&バーにて、「LOVE'S GLOW」をテーマにしたクリスマススペシャルディナーを発売いたします。

今回は、クリスマスの神聖さを「白」、煌びやかな演出に「金」、情熱的な愛を「赤」で表現し、3色のカラーを随所に取り入れ、オマール海老やフォアグラなど贅沢な素材を用いた珠玉のお料理をお届けいたします。ホテル最上階の「^{バー}Bar19」では、シャンパンとのマリアージュが楽しめるイブニングハイティーをご用意。シャンパンの王様とも呼ばれる「ドン ペリニヨン」で乾杯後、フリーフローでご提供するシャンパン「ヴーヴ・クリコ」やオリジナルカクテルに合わせ、前菜や魚料理、肉料理などのセイボリーをご賞味いただきます。同じく最上階の「鉄板焼き 一花一葉」では、2種類のディナーコースをご用意。カウンターならではの、シェフのダイナミックな手さばきや鉄板から立ち上るオマール海老や松阪牛の香り、音などを楽しみながら至福のひとつを味わえます。また、お食事後に会場を変更し、プチデザートbuffetをゆっくりと堪能できるのもこのコースの魅力のひとつです。ロビー階の「^{ダイニング}Dining & ^{バー}Bar ^{ラヴァロック}LAVAROCK」では、トリュフやキャビア、フォアグラ、オマール海老など贅沢な食材をシェフの創意溢れる料理でお届け。アメリカンスタイルのレストランが表現する繊細で斬新な料理をお楽しみください。

世界中が沸き立つホリデーシーズンに、煌めき溢れる特別ディナーとともに大切な人と愛を深めるひとときをコートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーションでお過ごしください。

■【Bar19】^{クリスマスイブニングハイティー}CHRISTMAS EVENING HIGH TEAについて

クリスマス限定のイブニングハイティー。プレステージシャンパン「ドンペリニヨン」で乾杯した後は、フリーフローで爽やかな飲み心地のシャンパン「ヴーヴ・クリコ」や6種のカクテルに合わせたセイボリーをご提供。スタンドにはフォアグラテリーヌなど前菜6種。魚料理には白ワインの風味がオマール海老と平目を引き立てる一品をご用意。肉料理には、黒毛和牛のグリルをお楽しみいただけます。聖夜にふさわしい料理とのマリアージュを心ゆくまでお楽しみください。

メニュー：

[乾杯]

プレステージシャンパン「ドンペリニヨン」（グラス1杯）

[料理]

- ・前菜 ※スタンドにて
 - ・ 鮪の香草パン粉フリット
 - ・ ボタン海老と帆立貝柱のセビーチェ
 - ・ カリフラワームースとコンソメ・ドゥーブル
 - ・ フォアグラテリーヌ
 - ・ ビーツとストロベリーソース
 - ・ ベニズワイガニとりんごのマセドワーヌ風
 - ・ ハモンイベリコと冬野菜とフルーツのサラダ
- ・ 魚料理 オマール海老と平目のデュグレレ
- ・ 肉料理 黒毛和牛のグリル 冬野菜のロースト
-カシスソース-
- ・ デザート ピスタチオのテリーヌショコラ
ルージュソースとバニラアイスクリーム



イメージ



イメージ

[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6種&モクテル3種
ノンアルコールスパークリングワイン、紅茶12種

「CHRISTMAS EVENING HIGH TEA」概要

期間： 2024年12月24日(火)～12月25日(水)

時間： 17：00～20：00ラストオーダー

場所： Bar19 (19階)

料金： 1名様 ボックス席19,000円

テーブル席18,000円

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※前日17：00までのご予約制となります。

※ご予約は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、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。



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/>

■【鉄板焼き 一花一葉】CHRISTMAS DINNER COURSEについて

カウンター席で楽しむ鉄板焼き 一花一葉では、「éclat」と「bonheur」の2種類のディナーコースをご用意いたします。いずれのコースでも楽しめる冷前菜には、花束を持って愛の告白をするイメージを表現したベニズワイガニを使った一品を。魚料理には、香り豊かな金柑入りのシャンパンソースで楽しむオマール海老のポワレ。肉料理には、世界中の人々を魅了する「松阪牛」のサーロインをご堪能いただけます。また、シェフおすすめコース「éclat」では、上記に加え黒鮑や金目鯛をお楽しみいただけ、肉料理には「松阪牛」のほかに「近江牛」をご用意し、日本三大和牛の2種のお肉を食べ比べしていただけます。華やかな料理の数々に舌鼓を打つひとときをお過ごしください。

◇CHRISTMAS DINNER COURSE 「éclat」

メニュー：

- ・アミューズ 黒鮑のポシェ 出汁のゼリーとともに
- ・冷前菜 一花一葉からの贈り物 -
赤パプリカのムースとベニズワイガニのカクテル
雲丹とキャビア添え
- ・温前菜 フォアグラのポワレ
ベリー香るバルサミソース
- ・魚料理 白子と金目鯛のコンフィ バゲット添え
- ・魚料理 オマール海老のポワレ(半身)
金柑のコンポートとシャンパンソース
- ・サラダ リーフサラダ -クリスマスツリー見立て -
チーズの雪を降らせて
- ・焼き野菜 季節の焼き野菜 -一花一葉特製肉味噌添え-
- ・肉料理 松阪牛サーロイン 50g、近江牛フィレ 50g
-雪塩とゴールデンマスタード-
- ・ご飯 釜炊きご飯の黄金ガーリックライス
- ・椀物
- ・香の物
- ・デザート クリスマスプチデザートbuffet
コーヒーまたは紅茶



イメージ



イメージ



イメージ

「CHRISTMAS DINNER COURSE- éclat -」概要

期間： 2024年12月24日(火)～12月25日(水)

時間： 17：00～21：00ラストオーダー

場所： 鉄板焼き 一花一葉 (19階)

料金： 1名様 34,000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、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。

※上記以外に29,000円のコース (bonheur) もご用意いたしております。詳しくはホームページをご覧ください。

<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.cynosaka.com/>

■【Dining & Bar LAVAROCK】^{クリスマスディナーコース}CHRISTMAS DINNER COURSEについて

ディナーコース「WITH LOVE」をご用意。アミューズにはカリフラワームースをトリュフの香りとともに楽しみください。クリスマスリースをモチーフにしたオードブルには、サラダにキャビアや雲丹、ベニズワイガニなどを散りばめました。セカンドオードブルには、フォアグラのポワレ、魚料理にはオマール海老を白ワインや野菜、香味のソースで味わう一品をご提供いたします。肉料理には黒毛和牛のグリエを濃厚なカシスソースでご堪能いただけます。ホリデーシーズンを盛り上げる洗練されたお料理で皆さまをおもてないたします。

メニュー：

- ・アミューズ カリフラワームース トリュフの香り
- ・オードブル 鮪、ベニズワイガニ、ボタン海老のサラダ
キャビア、雲丹添え
- ・セカンドオードブル
フォアグラのポワレ
ビーツといちごのクーリー、蕪のコンポジション
- ・スープ 鱈の白子入り百合根のポタージュ
柚子の香り
- ・魚料理 オマール海老と平目のデュグレレ
- ・肉料理 黒毛和牛のグリエ-カシスソース-
冬野菜の彩り
- ・デザート ピスタチオのテリーヌショコラ
ルージュソースとバニラアイスクリーム
コーヒーまたは紅茶



イメージ



イメージ

「CHRISTMAS DINNER COURSE- WITH LOVE -」概要

期間： 2024年12月24日(火)～12月25日(水)

時間： 17：00～21：00ラストオーダー

場所： Dining & Bar LAVAROCK (ロビー階)

料金： 1名様 15,000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、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。

<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 Dining & Bar LAVAROCK

TEL：06-6350-5701 URL：<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1,285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@cynosaka.com