

## Press Release

2025年2月18日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

日本が誇る「和食のだし」×アメリカン料理=和メロカン?!

だし ミーツ アメリカーナ

## 春限定ディナー「DASHI MEETS AMERICANA」を発売

和食の「いりこだし」や「かつおだし」でアメリカン料理をより豊かな味わいに！

期間：2025年3月1日(土)～5月31日(土)

場所：ホテルロビー階レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」  
ダイニング バーラヴァロック



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、2025年3月1日(土)～5月31日(土)の期間、ロビー階レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」にて、春限定ディナーコース「DASHI MEETS AMERICANA」を発売いたします。

今回は、日本が世界に誇る和食の基本となる「だし」に注目し、前菜からデザートに至るまで、さまざまな和食のだしを用いることで、アメリカン料理により奥深い味わいを加えました。タコスモチーフにした前菜では、トルティーヤをイメージしたチュイルに「あごだし」を加えて焼き上げ、鯛や新玉葱などの具材の上のせてご提供いたします。チュイルを崩しながら食べることで、具材の中に隠し味として加えた、あごだしで炊いたご飯と合わさり、風味豊かな一品に仕上がります。スープは、春の豆の食感が楽しめる濃厚な豆乳クラムチャウダーに、ご自身で「いりこだし」のクリアなスープを注ぎ入れて味わうスタイル。魚料理は、「鯖と椎茸だし」を加えたパン粉を旬の鱈に纏わせ、香ばしく焼き上げた一品をご用意いたしました。桜えびの風味を感じるパスタとともにお召し上がりください。大阪産の能勢黒若牛は、和食の技法である「昆布締め」により、旨みを凝縮させ、塩麴とともにローストビーフに仕立てました。日本酒に昆布だしを加えたソースや、磯の香りが引き立つ昆布醬とともにご堪能ください。デザートは、春のフルーツと「かつおだし」入りのビスケット生地を一緒に焼き上げた、アメリカの伝統菓子「コブラー」。かつおだし風味のクラムブルや塩アイスクリームとともに味わうことで、絶妙な塩味と甘みのハーモニーをお楽しみいただけます。春の陽光に誘われるこの季節、やさしい味わいのアメリカン料理を堪能するひとときをお過ごしください。

## ■春限定ディナーコース「<sup>だし ミーツ アメリカーナ</sup>DASHI MEETS AMERICANA」について

和食のだしをアメリカン料理に融合した今回のディナーは、アメリカン料理でありながら和食の風味を感じるコースに仕上がっています。シェフのアイデア光る料理の数々を堪能するひとときをお楽しみください。

メニュー：

- <APPETIZER>
  - あごだし –
  - 春の鯛と新玉葱 タコス風サラダ
- <SOUP>
  - いらこだし –
  - あさりと春の豆たち いらこ香る豆乳チャウダー
- <FISH DISH>
  - 鯖と椎茸だし –
  - 鯖と新じゃが芋のロースト 桜えびのリゾーニ添え
- <MAIN DISH>
  - 昆布だし –
  - 大阪産 能勢黒若牛のローストビーフ 昆布醬と日本酒のソース  
グリーンアスパラガスと筍のロースト
- <DESSERT>
  - かつおだし –
  - 春のフルーツコブラー みたらし風キャラメルソース  
塩アイスクリーム
- コーヒーまたは紅茶



APPETIZER イメージ



SOUP イメージ



FISH DISH イメージ



MAIN DISH イメージ



DESSERT イメージ

### 【Dining & Bar LAVAROCK シェフ 小川雄平コメント】

和食が日本の伝統的な食文化無形遺産文化に登録されたところから、和食で使う「だし」をアメリカン料理に用いたいと思っていました。イメージ的には和メロカン（造語）。「だし」は、料理の主役ではないですが、料理に旨みを与え、他の食材の味を引き立て、調和させる役割があるので、アメリカン料理に合ると可能性が広がります。日本人のお客様には、アメリカン料理に親しみやすい味わいを、外国人のお客様には「だし」の素晴らしさを感じていただければと思っています。本ディナーは「だし」を用いることであっさりとした軽やかな味わいに仕上がっておりますので、大阪にお越しの際にはぜひお召し上がりください。



### 春限定ディナーコース「DASHI MEETS AMERICANA」概要

期間： 2025年3月1日(土)～5月31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 8,000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。

### <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>

### 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)