

Press Release

2025 年 10 月 29 日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

ホテル開業10周年記念 LAVAROCK × Saborino コラボレーションランチ
レストフル モーメント

「Restful Moment」を発売

パッケージから着想を得た華やかなランチメニューが登場

期間：2025 年 11 月 2 日(日)～12 月 28 日(日)までの土、日曜日、祝日

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11月2日(日)～12月28日(日)までの土、日曜日、祝日に、ホテル開業10周年を記念し、シートマスクブランド「Saborino」サボリーノとのコラボレーションランチを「Dining & Bar LAVAROCK」ダイニング バー ラヴァロックで提供いたします。

「がんばらなくてもいいジブン」をキャッチコピーに展開する「サボリーノ」は、日頃頑張る自分に寄り添うブランドです。「サボリーノ」が提供する“タイパ”の価値は、ただ時間を短縮するだけでなく、その生まれた時間で心にゆとりをもたらすことにつながります。LAVAROCKが提供するホテルでの食事、日常を忘れ、心と身体をほどよく満たすひとときです。両社の共通の想いである、日々頑張る人が自分を大切にできる時間や体験を届けたいという点から、今回のコラボレーションランチが実現しました。

今回のランチメニューは、「サボリーノ」の黄色いパッケージから着想を得て、印象的に描かれているアボカドやオレンジなどを取り入れ、料理の随所に黄色のアクセントを加えています。華やかな前菜には、アボカドを加えたセビーチェと、爽やかな酸味のキウイフルーツやオレンジを組み合わせ、色鮮やかに盛り付けました。スープは柚子の香りが立つ、すっきりとした味わいに仕上げています。メインは3種の中から好きな一品を選べるグリル料理をご用意し、デザートにはさっぱりとしたみかんを取り入れるなど、目で見て、香りを感じ、味わうことで五感を満たす内容になっています。

日々頑張る自分へのささやかなご褒美として、食事を通して心と身体を満たすひとときをお過ごしください。

■ホテル開業10周年記念ランチ「Restful Moment」^{レストフル モーメント}について

11月2日にホテル開業10周年を迎えます。それを記念し、LAVAROCKとサボリーノがコラボレーションし、ランチをご用意いたします。黄色いパッケージから着想を得たランチは、アメリカングリルのダイナミックさもありながら、華やかで繊細な味わいをお楽しみいただけます。華やかな彩り、料理の香りとともに、豊かな味わいで、心と身体が満たされるひとときをお過ごしください。

メニュー：

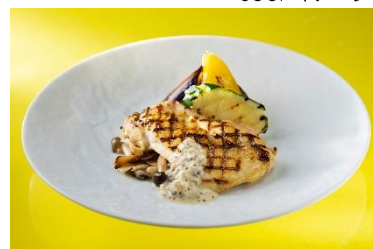
- [APPETIZER]
帆立貝柱のレアグリルとキウイフルーツ
オレンジのシチリア風セビーチエ
- [SOUP]
淡路島たまねぎとカルローズ米のスープ
パンチェッタと柚子の香り
- [MAIN DISH]
下記3種からセレクト
 - ・大山どりもも肉のグリル マスタードソース
きのこのソテー
 - ・真鯛のグリル アンチョビとナッツのソース
根菜チップス添え
 - ・レスブリッジポークのグリル ごぼうと生姜のソース
りんごのキャラメリゼ
- [DESSERT]
クレームダンジュとみかんのマCHEDニア
ミントとライム
- コーヒー または 紅茶



APPETIZER イメージ



SOUP イメージ



MAIN DISH 大山どりもも肉のグリル イメージ



DESSERT イメージ

【Dining & Bar LAVAROCK シェフ 小川雄平コメント】

ホテル開業10周年を記念し、お客様への感謝を込めた特別なランチメニューをご用意いたしました。今回ご縁があってコラボレーションする機会があり、パッケージをモチーフに料理をご提供しています。料理を通じて、心と身体にエネルギーをチャージし、明日への活力を得ていただければ幸いです。

皆さまのお越しをお待ちしております。



ホテル開業10周年記念ランチ「Restful Moment」概要

期間： 2025年11月2日(日)～12月28日(日)土、日曜日、祝日限定

時間： 11：30～14：30 ラストオーダー

場所： ロビー階「Dining & Bar LAVAROCK」

料金： 1名様 4,300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>

Saborinoについて

「がんばらなくても いいジブン」をコンセプトに展開するタイパコスメブランド。洗顔*、スキンケア、保湿下地をじっくりと時間をかけずにできる朝用マスクをはじめ、保湿効果の高い夜用マスク、期間限定マスクなど、忙しい毎日の中でも自分をいたわり、肌も心もごきげんにする商品を展開しています。*ふき取りによる

公式ホームページ <https://www.bcl-brand.jp/special/saborino/facemask/>

コートヤード・バイ・マリオットについて

Courtyard by Marriott（コートヤード・バイ・マリオット）は、「何か素晴らしいことを成し遂げたい」という情熱を持った革新的なゲストのためのホテルブランドです。世界 60 以上の国と地域に 1,340 軒以上を展開し、旅の目的を問わず、すべてのトラベラーが自分らしく前進できるようサポートすることに情熱を注いでいます。

快適さと機能性を兼ね備えた客室には、上質なベッドや柔軟に使えるワークスペースを完備し、心身ともにリフレッシュできる滞在を提供。ゲストは、仕事をこなし、おいしく食べ、つながりを楽しみ、自分らしく最高の状態で前に進むことができます。

Courtyard 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「Marriott Bonvoy®（マリオット ボンヴォイ）」に参加しています。同プログラムでは、世界中の魅力的なブランドでの滞在や、「Marriott Bonvoy Moments」での特別な体験、無料宿泊やエリートステータスなどの特典をご用意しています。無料での会員登録や詳細は marriottbonvoy.com をご覧ください。

詳しい情報やご予約は courtyard.marriott.com をご覧いただき、[X](#)（旧 Twitter）、[Instagram](#)、[Facebook](#) でも最新情報をご確認ください。

（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