

Press Release

2025 年 11 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

日本の保存食をアメリカングリルに融合

ウ マ ミ フュージョン

冬限定ディナー「UMAMI FUSION」を発売

酒盗やへしこ、いぶりがっこなどが、深みのある旨みとしてアメリカン料理に息づく

期間：2025 年 12 月 1 日(月)～2026 年 2 月 28 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12月1日(月)～2026年2月28日(土)の期間、ロビー階レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」にて、冬限定ディナーコース「UMAMI FUSION」を発売いたします。
ウ マ ミ フュージョン

この冬は、日本の保存食が持つ「凝縮した旨み」や「深みのある味わい」に注目し、発酵・乾燥・塩蔵などの伝統的な技法で生まれた食材をアメリカン料理に組み合わせることで、斬新で奥深い味わいを楽しめるようにいたしました。「和食」とは異なるアプローチで、日本の豊かな食文化の可能性を探求するひとときをお楽しみいただけます。

コース料理は、スターターからデザートまでの全5品。シェフがセレクトした保存食は、魚のぬか漬けと言われるへしこ、保存食を代表する味噌、魚の旨みを凝縮した酒盗、大根を燻して漬けたいぶりがっこ、四角い形が特徴の丁字麴など8種です。さらに、みつばやせり、柚子胡椒など日本の香味をアクセントに、LAVAROCKならではのアメリカングリルへと仕上げています。中でもシェフのおすすめは、雲丹を入れた卵液にパンを浸して焼いたフレンチトースト、トマトと瀬戸内海で取れた魚介を酒盗とともに煮込んだ"パン ロースト"を重ね、仕上げに柚子胡椒とみつばを飾った魚料理です。一口食べると、トマトの風味と魚介の旨みが広がる一品です。その他にもグリルした「なにわ黒牛」にいぶりがっこを合わせるなどアイデア光る料理をご用意いたします。

この冬は、日本の保存食がアメリカン料理と出会い、新たな味わいを生み出すLAVAROCKならではのコースをご堪能ください。

■冬限定ディナーコース「UMAMI FUSION」について

今回のコースは、日本のさまざまな保存食をアメリカン料理に融合させた一皿一皿をお楽しみいただけます。スターターは、へしこを包んだアメリカンドッグをやや辛みのあるソースとともにご提供いたします。前菜は、大阪産「犬鳴ポーク」を味噌でマリネし、彩り豊かな野菜とともにサラダ感覚でお召し上がりください。魚料理は、アメリカで魚介が主役の少し辛みのあるクリーミースープ"パン ロースト"をアレンジし、魚介の旨みを生かした一品に仕上げています。メインには、干し椎茸を戻し、その戻し汁とともに煮たソースを大阪産「なにわ黒牛」のグリルにかけた、味わい深い一皿をご用意いたしました。デザートは、滋賀県の郷土料理にも登場する焼き麴「丁字麴」に焼きマシュマロを合わせてアメリカのキャンプで親しまれるスモア風に仕上げました。お好みでチョコレートソースをかけてお楽しみください。シェフの探求心が生み出した至極のお料理をご堪能ください。

メニュー：

- [STARTER]
へしこのミニアメリカンドッグ
七味唐辛子とシラチャーソース
冬野菜のチップス
- [APPETIZER]
大阪産「犬鳴ポーク」生味噌マリネ
山椒とせりのサルサ
LAVAROCK新大阪オリジナル コブサラダ仕立て
- [FISH DISH]
瀬戸内海で取れる魚介、トマトと酒盗の煮込み"パン ロースト"
雲丹のフレンチトースト添え
柚子胡椒とみつばのアクセント
- [MAIN DISH]
大阪産「なにわ黒牛」のグリル、干し椎茸の香り
生姜といぶりがっこのコンディメント
冬野菜のロースト
- [DESSERT]
丁字麴とわさび香るクリームのスモア
ホットチョコレートとフランボワーズソース
りんごのキャラメリゼ
- コーヒー または 紅茶



STARTER イメージ



FISH DISH イメージ



MAIN DISH イメージ

【Dining & Bar LAVAROCK シェフ 小川雄平コメント】

今年度は日本の食材の魅力を国内外の方に伝えていこうと想いさまざまな食材を選んできました。冬は日本の厳しい冬を越すための生活の知恵として保存食があるということにまず注目し、そこからアメリカン料理に融合できる食材をセレクトしました。素晴らしい保存食を和食とは異なる料理に融合することで可能性が広がり、食べ方を変えるだけで食べやすくなったり、旨みが増したりします。保存食が魅せる料理をご堪能ください。



冬限定ディナーコース「UMAMI FUSION」概要

- 期間： 2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)
除外日：12月24日(水)、25日(木)、12月29日(月)～1月4日(日)、1月12日(月・祝)
- 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

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