

Press Release

2026年3月11日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション
桜鯛や桜えび、桜飯など桜をキーワードにした素材で楽しむ
サクラ
春限定「SAKURA」コースを発売

近江牛の肉寿しや大和牛のサーロインなど2種のお肉も

期間：2026年3月19日(木)～4月24日(金)

場所：ホテル19階 鉄板焼き 一花一葉



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、2026年3月19日(木)～4月24日(金)までの期間、ホテル最上階「鉄板焼き 一花一葉」にて、期間限定ディナーコース「SAKURA」を発売いたします。

今春も桜の蕾がほころぶ季節に合わせて、桜をテーマにした食材を取り入れたコース料理をご用意いたします。ホテルでも春の情景を感じていただけるよう、桜鯛や桜えび、桜飯などを取り入れ、素材の持ち味を生かした内容でお届けいたします。シェフの発想を生かしたお料理の数々をお楽しみください。前菜は、ホタルイカやたけのこなど三種のお料理を盛り合わせ、春の訪れを感じる一皿に仕上げました。続く「近江牛」は、肉寿しをイメージし、手早く炙った牛肉を温かい寿し飯にのせ、肉の旨みと酢飯の調和を感じられる一品に仕立てています。魚料理は、薄切りにした桜鯛を鉄板でソテーし、鰹だしに入れて火を通し、春野菜を合わせた鍋仕立てです。メインの肉料理には、奈良県を代表する「大和牛」のサーロインを使用し、きめ細かな肉質と上品な脂の味わいを感じていただけます。締めには、鉄板の上で炊きあげる釜たきご飯を、タコと醤油を入れて炊き込み、ほんのりと色づいた桜飯としてご提供。桜が香る桜えび入りの焼きしんじょのお吸い物とともにご賞味ください。

春の暖かな日差しに誘われて、春を感じるコース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「^{サクラ}SAKURA」について

桜鯛や桜えび、桜飯をはじめ、春を感じる食材を取り入れた桜のコースをご用意いたします。季節を感じるお料理をお楽しみください。

メニュー：

- ・冷前菜
春の一皿
-鯛の子旨煮、ホタルイカ、たけのこ木の芽和え-
- ・寿し
近江牛の炙り牛トロ寿し
- ・魚料理
桜鯛の焼きしゃぶ仕立て-春野菜とともに-
- ・サラダ
グリーンサラダ
-自家製和風ドレッシング-
- ・焼野菜
季節の焼き野菜
- ・肉料理
奈良県産 大和牛 サーロイン 80g
-桜塩、にんにく醤油、ポン酢、にんにくチップ、本山葵-
- ・ご飯
タコの桜飯
- ・椀物
桜えびの焼きしんじょ-桜香るお吸い物-
- ・香の物
- ・デザート
いちごケーキフルーツ添え
- ・コーヒー または 紅茶



寿しイメージ



魚料理イメージ

春限定ディナーコース「SAKURA」概要

期間： 2026年3月19日(木)～4月24日(金)
時間： デイナー 17:00～22:00 (L.O.21:00)
場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 1名様 18,000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、原産地およ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。

<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>

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