

Press Release

2026 年 4 月 21 日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

こどもの日におすすめのホテルランチ

ゴールデンウィーク限定ランチ「菖蒲コース」を発売

お子様用の「ミニ菖蒲コース」や「キッズコース」も同時発売！

期間：2026 年 4 月 29 日(水・祝)～5 月 6 日(水・振休)

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4月29日(水・祝)～5月6日(水・振休) までの期間、ホテル最上階「鉄板焼き 一花一葉」にて、ゴールデンウィーク限定ランチ「菖蒲コース」を発売いたします。

鉄板焼き 一花一葉では、5月5日(火・祝)の「こどもの日」にちなみ、お子様の健やかな成長を願う皆さまと一緒に集って、ホテルで思い出に残るお食事をお楽しみいただけるようにランチコースをご用意いたします。大人の方には「菖蒲コース」、お子様には2種のコースを揃えており、「ミニ菖蒲コース」は近江牛をお召し上がりいただける内容、「キッズコース」は近江牛を含まない内容として、お子様の成長に合わせてお選びいただけます。

菖蒲コースには、鯛と才巻海老、ちまきなどをせいろ蒸しにした節句の風情を感じる魚料理をはじめ、メインには近江牛をご提供。ミニ菖蒲コースでは近江牛や鉄板で作るオムライス、キッズコースでは鶏肉のからあげや鉄板で作るオムライスをお楽しみいただけます。早期予約特典として、大人2名様以上で4月28日(火)までに菖蒲コースをご予約の場合、キッズコース1名様分を無料といたします。

ゴールデンウィークは、ご家族皆さままでゆったりとしたランチのひとときをお過ごしください。

■ゴールデンウィーク限定ランチ「菖蒲コース」、「ミニ菖蒲コース」、「キッズコース」について
近江牛をメインに、ちまきを添えたせいろ蒸しなど節句の趣を取り入れたコース。ミニ菖蒲コースは、近江牛を楽しめる内容。キッズコースはお子様向けに仕立てた内容でお届けいたします。ご家族皆さまで楽しむゴールデンウィーク限定ランチです。

メニュー：

【大人の方向け】

■菖蒲コース

- ・冷前菜 春の一皿
-タコ伝通煮、鯛の子旨煮、うどん-
- ・魚料理 鯛と才巻海老のせいろ蒸し -ちまきとたけのこ、菜花添え-
柏の香り
- ・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 近江牛 リブロース 80g
-わさび、にんにくチップ、にんにく醤油、ポン酢、桜えび塩-
- ・ご飯 釜炊きご飯の肉入りガーリックライス
- ・椀物
- ・香の物
- ・デザート みかんと白桃のショートケーキ フルーツ添え
コーヒー または 紅茶



冷前菜イメージ



魚料理イメージ

【お子様向け】 *12歳以下のお子様を対象とさせていただきます。

■ミニ菖蒲コース

お子様にも本格的な鉄板焼きをお楽しみいただけるコースです。メインには近江牛をご堪能いただきます。

- ・スープ コーンクリームスープ
- ・プレート サラダ
フレンチフライ
鶏肉のからあげ
鉄板で作るオムライス
- ・メイン 近江牛 リブロース 60g
- ・デザート アイスcream
ジュース



イメージ

■キッズコース ★早期予約特典対象商品★

鶏肉のからあげや鉄板で作るオムライスなどを取り入れた、お子様向けのお料理をご用意いたしました。

菖蒲コースを4月28日(火)までに、ご予約いただいた方には、大人2名様につき、1名のお子様に対して無料でご提供いたします。

- ・ミニサラダ
- ・フレンチフライ
- ・鶏肉のからあげ
- ・鉄板で作るオムライス
- ・ジュース



イメージ

ゴールデンウィーク限定ランチ「菖蒲コース」、「ミニ菖蒲コース」、「キッズコース」概要

期間： 2026年4月29日(水・祝)～5月6日(水・振休)
時間： ランチ 11:00～14:00ラストオーダー ※前日15:00までのご予約制
場所： 鉄板焼き 一花一葉
料金： ・菖蒲コース 1名様 12,000円
・ミニ菖蒲コース 1名様 4,300円
・キッズコース 1名様 3,000円 *早期予約特典対象商品

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※ミニ菖蒲コース、キッズコースは、12歳以下のお子様を対象となります。

※お子様のみのご利用は承ることはできません。必ず、大人の方と一緒にご利用ください。

※早期予約特典は、4月28日(火)までに大人2名様以上でご予約いただいた方が対象となります。

大人2名様毎にキッズコース1名様の利用が無料となります。

※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@cynosaka.com