コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

Press Release

2026 年 5 月 20 日

【コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション】

マンゴーの魅力を楽しむ、夏限定ハイティー

「MANGO LILT（マンゴー リルト）」を発売

～ヴーヴ・クリコを含むフリーフローとともに～

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6月1日(月)～8月31日(月)の期間、ホテル最上階（19階）の「Ｂａｒ１９（バーナインティーン）」にて、前菜からデザートまでマンゴーの多彩な魅力が楽しめる、夏限定ハイティー「MANGO LILT（マンゴー リルト）」を発売いたします。

夏限定ハイティーイメージ

今夏はマンゴーとスパイスをテーマに、果実のフレッシュ感や甘み、香りに加え、爽やかなスパイスの香りを随所にセイボリーやデザートに織り交ぜ、マンゴーの多彩な魅力を引き出しています。スタンドには、鮎や京鴨などの食材とマンゴーを組み合わせ、スパイスを効かせた4種の前菜をはじめ、ドライマンゴーを添えたクミンが香る魚介をココット焼きでご用意いたします。メインディッシュでは、ローズマリーで風味付けした国産牛フィレ肉のグリルに、マンゴーとビネガーを合わせたソースを掛けてご提供。デザートには、フレッシュのマンゴーの芳醇な甘さを生かしたパフェをお楽しみいただきます。異なる表情を織り交ぜたマンゴーの魅力をご堪能ください。

また、ドリンクには、ヴーヴ・クリコをはじめ、マンゴーをイメージしたオリジナルカクテルやノンアルコールカクテル、紅茶などを料理やデザートとの相性を考えて取り揃え、フリーフローでご用意いたしました。それぞれのお料理に合わせてお好きなドリンクを心ゆくまでお楽しみいただけます。

暑さを感じる夏の一日に、心地よく過ごす時間として、マンゴーとスパイスが軽やかに響き合う料理とお好みのドリンクを味わいながら、ホテルバーでゆったりとお過ごしください。

Courtyard by Marriott Shin-Osaka Station

【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
TEL：06-6350-5705　FAX：06-6350-4472　E-mail： pr@cyosaka.com

■夏限定ハイティー「MANGO LILT（マンゴー リルト）」について

イメージ

今夏はマンゴーとスパイスをテーマに、果実のフレッシュ感や甘み、香りに爽やかなスパイスのアクセントを重ね、前菜からデザートまでその魅力を多彩に表現いたします。鮎や京鴨、国産牛フィレ肉などとマンゴーを組み合わせた料理に、パフェまで揃え、ヴーヴ・クリコを含むフリーフローとともにお楽しみください。

＜夏限定ハイティー「MANGO LILT」ご紹介（一部）＞

■オードブル ：京鴨のロースト、グリルマンゴーと夏野菜のピクルス サラダ仕立て マンゴードレッシング
クローブの香り（写真手前）

イメージ

味噌でマリネして低温でじっくりと火を入れた京鴨に、グリルしたマンゴーと自家製の夏野菜のピクルスを盛り合わせました。マンゴーの甘みと調和するクローブの芳醇な香りを生かしたドレッシングで仕上げています。

■デザート：ココナッツとマンゴープリンのパフェ
ライムとチリのアクセント

デザート イメージ

マンゴープリンの上に、フレッシュのマンゴーや夏果実を散りばめたパフェです。はじめはそのまま、マンゴーの甘さを味わっていただき、途中でライムを絞ることで、爽やかな味わいの変化をお楽しみください。

＜メニュー詳細＞

【オードブル】※スタンド上段、中段
・京鴨のロースト、グリルマンゴーと夏野菜のピクルス サラダ仕立て マンゴードレッシング
　クローブの香り
・帆立貝柱とマンゴーのタルタル、カルダモン香るレッドオニオンマリネ
・鮎のコンフィ、マンゴーときゅうりのラヴィゴットソース、コリアンダーの香り
・とうもろこしのヴルーテと自家製パンチェッタ、マンゴージャムとスパイスポップコーン

【魚料理】※スタンド下段
　夏の魚介とセミドライマンゴーのココット焼き クミンの香り

【メインディッシュ】
　国産牛フィレ肉のグリル にんにくとローズマリーの香り
　マンゴーと夏野菜のソース

【デザート】
　ココナッツとマンゴープリンのパフェ
　ライムとチリのアクセント

【フリーフロー】
　ヴーヴ・クリコ イエローラベル、赤・白ワイン、オリジナルカクテル7種、ノンアルコールカクテル3種、
　ノンアルコールスパークリングワイン、紅茶12種

Courtyard by Marriott Shin-Osaka Station

【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
TEL：06-6350-5705　FAX：06-6350-4472　E-mail： pr@cyosaka.com

夏限定ハイティー「MANGO LILT」**概要**

期間：　2026年6月1日(月)～8月31日(月)
時間：　平日 17：00～20：00 （L.O.）
　　土・日曜日、祝日 14：00～20：00 （L.O.）
場所：　Bar19
料金：　1名様 9,200円※フリーフロー付き

※上記料金は消費税・サービス料込みの料金です。
※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。
※前日17時までの事前予約制となります。
※2名様より承ります。
※フリーフローは90分制です。

Bar19 内観

■コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション　レストラン シェフ 小川 雄平（オガワ ユウヘイ）

マンゴーの持つ甘みや香りを一皿ごとに引き出すことを意識し、爽やかなスパイスを控えめに重ねました。特にオードブルの 4 品はそれぞれ異なる風味を楽しんでいただければと思い工夫をしていますので、お好きなドリンクを合わせてお召し上がりください。

レストラン シェフ 小川 雄平

■コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

新大阪駅から徒歩約 1 分に位置するホテル。全室 30 平方メートル以上のゆとりある客室に加え、レストラン、バー、フィットネスなどを兼ね備え、ビジネスからレジャーまで自分らしく、快適でリフレッシングなご滞在をご提供いたします。
所在地：大阪市淀川区宮原 1-2-70
客室数：332 室（チェックイン 15：00/チェックアウト 12：00）
URL　：https://www.cyosaka.com

ホテル外観

＜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 Bar19
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
TEL：06-6350-5705　FAX：06-6350-4472　E-mail： pr@cyosaka.com