COURTYARD
BY MARRIOTT

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 8 月 26 日

【コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション】

ベニズワイガニやシロエビなど料理で旅する富山県

アラウンド ジャパン　ディスカバー　トヤマ

Around Japan vol.29 「Discover Toyama」を発売

～ ホテル最上階の鉄板焼きで楽しむ富山県の滋味豊かな海の幸、山の幸 ～

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9月1日(火)から11月30日(月)までの期間、ホテル最上階(19階)の「鉄板焼き 一花一葉」にて日本各地の食材や郷土料理を季節ごとに都道府県別で紹介する「Around Japan（アラウンド ジャパン）」シリーズの第29弾として、富山県にスポットをあてた「Discover Toyama（ディスカバー トヤマ）」を発売いたします。

Around Japan「Discover Toyama」イメージ

今秋は、雄大な立山連峰と「天然のいけす」とも称される富山湾を有する富山県にシェフが注目。北海道との交易によって育まれた昆布文化をはじめ、現地で出会った食材や郷土料理など、富山県ならではの食文化と豊かな味わいをお届けいたします。

3種の前菜には、富山県を代表する「シロエビ」をはじめ、富山県ではカジキマグロを「サス」と呼ぶことにちなみ、郷土料理の「サスの昆布締め」をご用意いたします。また、「カガバイの湯引き」は、富山湾で大ぶりのバイ貝が多く獲れることから、その味わいと食感を楽しめるように湯引きでご提供いたします。

魚料理は、富山県で水揚げされた「ベニズワイガニ」や魚介を酒蒸しにし、昆布ベースのだしと貝の旨みを凝縮した海藻ソースとともにご提供。添えたドライ状の越中味噌は、お好みでつけてご賞味ください。メインには、酒粕を与えて育てた脂の甘みが特長の「とやま和牛 酒粕育ち」を焼き上げ、黒部の塩など4種のコンディメントでご堪能いただきます。また、富山県のお飲み物も取り揃え、料理とのマリアージュもご提案いたします。

鉄板焼き 一花一葉で、富山県の多彩な食の魅力をご体感いただくひとときをお過ごしください。

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

アラウンド ジャパン　ディスカバー トヤマ
■ Around Japan vol.29 「Discover Toyama」について

今回は、さまざまな昆布や、富山湾の豊かな海の幸、とやま和牛 酒粕育ちなど富山県の滋味を一度に味わえるコースです。シェフが現地で出会った食材や郷土料理を取り入れ、富山県ならではの食文化と多彩な味わいをご堪能いただけます。

イメージ

＜メニュー詳細＞

●前菜(＊)

富山県の恵み

・シロエビのかき揚げとからあげ -海藻塩-

・カガバイの湯引き ぶりと糀の発酵味噌

・サスの昆布締め 昆布のタルタル

温前菜 イメージ

●温前菜(＊)

おやべ火ね鶏のポワレ塩糀ソース

-黒とろろ昆布-

●魚料理(＊)

富山県産ベニズワイガニと魚介の酒蒸し越中味噌添え

-海藻ソース-

肉料理 イメージ

●サラダ(＊)

五箇山豆腐と刻み昆布の野菜サラダ

-氷見稲積梅のドレッシング-

●焼野菜

季節の焼き野菜

●肉料理(＊)

富山県産 とやま和牛 酒粕育ち サーロイン 80g

-黒部の塩、柚子もろみ、昆布みかんポン酢、にんにく昆布醤油、にんにくチップ、本山葵-

●ご飯(＊)

釜炊きご飯の肉入りガーリックライス （米：富山県産米 富富富 / 肉：とやま和牛 酒粕育ち）

または、

釜炊きご飯とにしんの糀漬け （米：富山県産米 富富富）

デザート イメージ

●椀物(＊)

郷土料理 だんご入りきのこ汁

●香の物(＊)

七色漬

●デザート(＊)

献上銘菓 木の葉石とお米のムース

お酒のジェラート添え

●コーヒー または 紅茶

・(＊)は、富山県産の食材が入ったお料理やデザート、郷土料理をイメージしたお料理です。

【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

＜Around Japan vol.29 「Discover Toyama」ご紹介（一部）＞

■前菜： 富山県の恵み

前菜 イメージ

富山県の海の幸にスポットをおいた前菜3種です。シロエビはかき揚げとからあげの2種の調理法でご用意し、海藻塩でお楽しみいただきます。身の歯ごたえが特長のカガバイは湯引きでご提供。ぶりの旨みが詰まった味噌を添えてご堪能いただきます。サスの昆布締めは、まずはそのままお召し上がりいただき、その後は昆布を加えたタルタルソースとともに味わえる一品に仕上げました。3種それぞれの個性豊かな味わいをご賞味ください。

■魚料理：富山県産 ベニズワイガニと魚介の酒蒸し 越中味噌添え
-海藻ソース-

魚料理 イメージ

味噌ベースの漁師鍋からヒントを得た一品です。鉄板焼きで鍋料理を提供するのではなく、鉄板焼きならではの調理法で食材の魅力を引き出したいという思いから創作しました。酒蒸しにしたベニズワイガニやさわらなどの魚介に合わせ、魚介の旨みを引き立てる海藻ソースをご用意。まろやかな味わいの越中味噌はドライ状にすることで旨みが凝縮されるため、お好みでつけてお召し上がりいただくと、ほのかに味噌の風味が広がります。

Around Japan vol.29 「Discover Toyama」概要

期間：	2026年9月1日(火) ～ 11月30日(月) 除外日：10月17日(土)
時間：	ランチ 11：00 ～ 14：00（L.O.） ※ランチは、前日15：00までの予約制 ディナー 17：00 ～ 21：00（L.O.）
場所：	鉄板焼き 一花一葉
料金：	1名様 21,000円

鉄板焼き 一花一葉 内観

※上記料金は消費税・サービス料込みの料金です。
※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。

■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 廣瀬 幹人（ヒロセ ミキト）

レストランシェフ 廣瀬 幹人

雄大な立山連峰と豊かな富山湾に恵まれた富山県を訪れ、現地の方々との交流を通して、多彩な食材や郷土料理、昆布文化に触れることができました。中でも、シロエビやベニズワイガニなどの海の幸、そして地域に受け継がれてきた食文化の奥深さが印象に残っています。本コースでは、それらの魅力を鉄板焼きならではの表現で一皿一皿に仕立てました。現地で感じた富山県の魅力を、ぜひご堪能ください。

＜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 鉄板焼き 一花一葉
TEL：06-6350-5701　URL： https://www.cyosaka.com

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

■Around Japan vol.29 「Discover Toyama Beverage Selection」について

富山県の豊かな自然と風土が育んだお飲み物をご用意いたしました。雄大な立山連峰の伏流水と良質な酒米から生まれる富山県の日本酒をはじめ、地域の魅力を映したクラフトビールやワインをご用意。自然豊かな風土が育んだ個性豊かな味わいを、お料理とともに心ゆくまでお楽しみください。

イメージ

・**ビール：KOBO Brewery「3A ラガー」**ボトル（330ml）2,000円

富山県の豊かな自然が育んだ水を使用した、しっかりとした苦みと芳醇な香りが特長のビールです。琥珀色の美しい見た目とコクのある味わい、心地よく続く余韻が魅力で、アンバーラガーならではのおいしさをお楽しみいただけます。

おすすめ料理/前菜、温前菜

・**日本酒：三笑楽 黒部ダム貯蔵 「亀の尾 2025」**一合 1,800円

世紀の大事業と呼ばれた黒部ダム（通称「くろよん」）の完成からおよそ60年。黒部奥山の地底に広がる、日本経済を支えてきた電源施設群を体感できる「黒部宇奈月キャニオンルート」の一般開放を記念し、富山県酒造組合と関西電力が立ち上げた「黒部ダム貯蔵酒プロジェクト」。雄大な黒部の歴史と自然に思いを馳せながら、長い時を重ねて育まれた味わいをご堪能ください。

おすすめ料理/温前菜

・**ワイン（白）：カナタワイナリー「Chardonnay 2024」**グラス 2,700円 ボトル（750ml）10,000円

木樽発酵・木樽熟成による芳醇な白ワインを造り、地元の食とのペアリングの可能性を広げたいという思いから植えられたシャルドネ。2024年に初めて収穫された少量のぶどうを木樽で発酵させ、ステンレスタンクで熟成した造り手の挑戦が詰まったワインです。辛口でフルーティーな、さわやかな飲み心地をお楽しみください。

おすすめ料理/前菜、魚料理

・**ワイン（赤）：カナタワイナリー「Merlot 2023」**グラス 2,700円 ボトル（750ml）10,000円

北アルプスの雪解け水に育まれた魚津の土壌で栽培されたメルロを使用。ステンレスタンクで発酵後、木樽で熟成いたしました。フルボディで華やかなイメージのワインです。

おすすめ料理/肉料理

・**ソフトドリンク：「うめドリンク 氷見乙女」**ボトル1,300円

富山県固有種である稲積梅の果汁に、北海道産の甜菜糖と富山の清水を合わせて仕上げた梅ドリンクです。すっきりとした甘みとさわやかな酸味が特長で、稲積梅ならではの豊かな風味をお楽しみいただけます。

Around Japan vol.29 「Discover Toyama Beverage Selection」概要

期間：　2026年9月1日(火) ～ 11月30日(月)
　　　　除外日：10月17日(土)
時間：　ランチ　11：00 ～ 14：30（L.O.）
　　　　＊ランチは前日15：00までの予約制。
　　　　＊ドリンクのみのご予約は承っておりません。
　　　　ディナー 17：00 ～ 21：30（L.O.）
場所：　鉄板焼き 一花一葉
料金：　1名様 1,300円より

イメージ

※上記料金は消費税・サービス料込みの料金です。
※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。

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

■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 鉄板焼き 一花一葉

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

コートヤード・バイ・マリオットは、挑戦することに情熱を持ち、大きなことを成し遂げたいと願うお客様に選ばれるホテルブランドです。世界60以上の国と地域に1,355軒以上を展開し、旅の目的を問わず、あらゆる旅行者のニーズに応え、お客様が自分らしく活躍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は、リラックスとリチャージを叶えるワンランク上の体験を提供し、上質なベッドや柔軟に使えるワークスペースを備えています。お客様は、滞在中に仕事をし、健康的に食事を楽しみ、つながり、常にベストな状態で前進し続けることができます。コートヤード・バイ・マリオットは、マリオット・インターナショナルが提供するグローバル旅行プログラム「Marriott Bonvoy®」にも参加しています。本プログラムでは、多彩なブランドポートフォリオに加え、Marriott Bonvoy Moments での限定体験や、無料宿泊特典、エリートステータスなどの充実した特典をご提供しています。入会は無料で、詳細は marriottbonvoy.com よりご確認いただけます。詳細やご予約は courtyard.marriott.com をご覧いただくほか、X、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