

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

開業 2 周年記念

ハーベスト オブ サンクス "Harvest of Thanks" 実りの秋を味わう

秋の食材の色彩と味覚を楽しむ秋づくしメニューをご提供

2017年9月1日（金）～ 2017年11月30日（木）

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、支配人 木村 規子）では、2017 年 9 月 1 日（金）～ 2017 年 11 月 30 日（木）まで、「Harvest of Thanks」をテーマに、「秋」の味覚を存分にお楽しみいただける多彩なメニューをご提供いたします。

Dining & Bar LAVAROCKでは、週末限定でご家族みんなで楽しんでいたWeekend Harvest Plateをはじめ、プリフィックススタイルでメイン料理を肉や魚から選べるButcher's Cut Grill等をお楽しみいただけます。一花一葉では、肉料理の近江牛サーロインステーキとともに、魚料理は美しい紅葉に見立てた金目鯛や活け伊勢海老を使ったディナーコースを、Bar 19では新メニューのイブニングハイティーをはじめ、旬のフルーツを使ったオリジナルスムージーカクテル等、各アウトレットで実りの秋を感じていただける商品をお届けいたします。



LAVAROCK ブッチャーズカットグリル イメージ

Dining & Bar LAVAROCK

ダイニング&バー ラヴァロック (ロビー 階、3 階)

ご予約・お問い合わせ 06-6350-5701 (代表)

★ ウィークエンド ハーベスト プレート Weekend Harvest Plate

ローストビーフを含むコンボプレートを中心に、4 種のオードブルの詰め合わせ、サラダ&ブレッドバー、デザートがセットになった週末限定のランチメニュー。メインディッシュは何度もおかわりできるので、様々なグリルメニューをお楽しみいただけます。

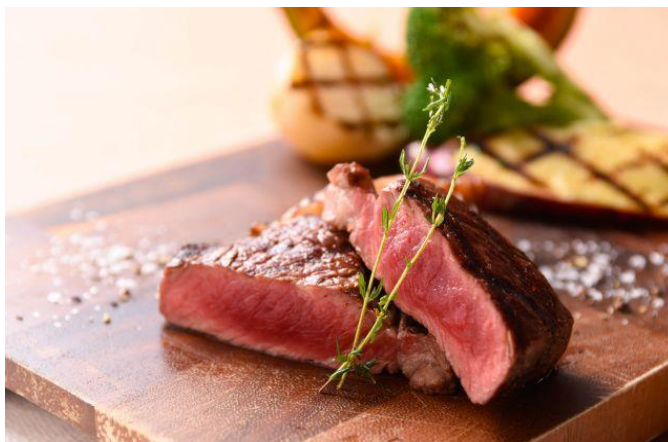


下記期間中の土曜日、日曜日、祝日
期間： 2017年9月1日（金）～ 11月30日（木）
時間： 11:00～14:00
金額： 4,000 円

【オードブル】
・ 茄子のバーニャカウダ
・ スパニッシュオムレツ
・ バターナッツカボチャのプディング
・ トルティーヤラップ
・ ブレッド
【スープ】
チャウダー
【グリルコンボ】
チキン、サーモン、ソーセージ、マッシュポテト
【オーダーブッフェ】（何度でもおかわり可能）
・ アトランティックサーモン
・ チキンレッグ
・ アルバータポーク
・ ソーセージ&ベーコン
・ アンガスビーフ
【デザート】
【サラダ&ブレッドバー】

★ ブッチャーズ カット グリル Butcher's Cut Grill

ブッチャー（お肉屋さん）がカットしたような、豪快な肉料理等をメインとした、プリフィックススタイルのディナーコース。メインディッシュは、1 品または 2 品お選びいただける上、国産牛ロース等にもランクアップが可能です。



期間： 2017 年 9 月 1 日（金）～ 11 月 30 日（木）
時間： 17:00～22:00
金額： メイン1種 4,800円/メイン2種 6,000円

【5 Shooters】
秋茄子のディップ、秋鮭のマリネ、かぼちゃのプリン等
【スープ】
鳴門金時のポタージュ
【メインディッシュ】
・ 筒切りサーモン
・ 本日のお魚
・ 大山とりの腿肉
・ アルバータポークロース
下記追加料金でアップグレードできます。
・ アンガスハンギングテンダー (+400 円)
・ 国産牛ロース (+1,000 円)
・ オマール海老とホタテのプロシュット (+1,000 円)
【デザート】
栗とサツマイモのサンデー

鉄板焼き 一花一葉

てっぱんやき いっかいちよう (19 階)

ご予約・お問い合わせ 06-6350-5701 (代表)

* オータム セレクション リっか Autumn Selection 立華

秋らしく色鮮やかな菊花餡かけ仕立ての活け伊勢海老に笠子、浅蜆などの海の幸、さらに近江牛のサーロインステーキと”収穫の秋“をテーマに、贅沢な旬の食材を盛り込んだコース料理です。

期間：2017年9月1日（金）～ 11月30日（木）

時間：17:00～22:00

金額：20,000円

- ・冷製前菜～食前のお愉しみ～
- ・笠子と浅蜆 秋野菜～アクアパッツア～
- ・彩りサラダ～かぼすドレッシング～
- ・活け伊勢海老 松茸～菊花餡かけ～
- ・季節の焼き野菜5種～バーニャカウダソース添え～
- ・近江牛フィレステーキ（80g）または近江牛サーロインステーキ（100g）
- ～静岡産本山葵/青森産にんにく/梅ディップ/4種の塩～
- ・釜焼きご飯のガーリックライスまたは特製釜飯
- ・真丈入り吸い物 香の物
- ・水菓子



* シーズナル シェフズ テーブル きんしゅう Seasonal Chef's Table 錦秋

「錦秋」という、その名の通り秋の食材をふんだんに取り入れたコース料理です。魚料理では、赤い皮目が美しい「金目鯛」を中心に、月がわりで3種類をご用意いたします。

期間：2017年9月1日（金）～ 11月30日（木）

時間：17:00～22:00

金額：12,000円

- ・食前酒
- ・冷製前菜～食前のお愉しみ～
- ・金目鯛 天使の海老 帆立 秋の野菜
- ～9月 枯れ朴葉焼き 鉄花味噌ソース 酢橘の香り～
- ～10月 カルタファタ包み焼き ヴァンプランソース～
- ～11月 月豆乳鍋仕立て～
- ・彩りのサラダ～かぼすドレッシング～
- ・季節の焼き野菜5種～バーニャカウダソース添え～
- ・近江牛サーロインステーキ（80g）
- ～静岡産本山葵/青森産にんにく/梅ディップ/4種の塩～
- ・松茸と茸のガーリックライスまたは紅葉鯛の鯛めし
- ・真丈入り吸い物 香の物
- ・水菓子



BAR19

バー ナインティーン (19 階)

ご予約・お問い合わせ 06-6350-5701 (代表)

★ イ ヴ ニ ング ハ イ テ ィ ー
Evening High Tea

夕方から夜にかけて軽食とお飲み物を楽しむイギリスの食文化「ハイティー」。旬のしいたけを大胆に使用したボリュームたっぷりのしいたけバーガーと、10種類の紅茶やシャンパンやワインのフリーフローを、大切な方と大阪の夜景を眺めながらご堪能ください。



期間： 2017年9月1日（金）～ 11月30日（木）
時間： 17:00～20:00
金額： 男性 5,500円、女性 4,800円
内容：

- 【お飲み物】
- ・シャンパン
 - ・赤/白ワイン
 - ・紅茶（10種類）
- 【お食事】
- ティースタンド
 - ・秋ナスのバーニャカウダ&彩野菜スティック
 - ・サーモンとカブのマリネ、スタチの香り
 - ・バターナッツカボチャのプディング
 - ・紅葉鯛のグリル
 - ・ワカモレディップとトルティーヤ
 - メインディッシュ（いずれか1品）
 - ・しいたけバーガー（+500円） または、
 - ・アルバータボークのグリル 茸のソース
 - デザート
 - ・栗とサツマイモのサンデー（+200円）

★ 旬のフルーツスムージーカクテル

甘酸っぱいブラックベリーを使用したカクテルや、とろみのある柿、紀州の梅干しをフィーチャーしたオリジナルスムージーカクテルを3種類ご用意いたしました。月明かりの下でのんびりと過ごすひとときを旬のカクテルとともに楽しみください。



期間： 2017年9月1日（金）～ 11月30日（木）
時間： 17:00～24:00
金額： 1,100円～1,500円
内容：

- （写真左）ブラックベリー 1,500円
（写真中央）紀州梅 1,100円
（写真右）柿 1,300円

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分の位置にある「コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション」は、関西におけるビジネスと観光の拠点として圧倒的な好ロケーションを誇ります。市街地中心部や人気の観光名所など大阪市内各所への短時間での移動はもちろん、京都・神戸へも電車で約30分以内でのアクセスが可能です。新幹線中央改札口を出て駅ビル内を経由し、ホテルエントランスまでの経路はすべて階層差のない通路で、どなたにも快適に移動していただくことができます。



コートヤード・バイ・マリオット
新大阪ステーション

【マリオット・インターナショナルについて】

マリオット・インターナショナルは、米国 メリーランド州ベセスダに本社をおき、110 か国以上に 6,000 以上のホテルを擁する世界最大のホテル企業です。マリオットは、次の 30 のブランド名で、ホテルの運営、フランチャイズ、バケーション・オーナーシップ・リゾートのライセンスを行っています：「ブルガリ (Bulgari®)」、「ザ・リッツ・カールトンおよびリッツ・カールトン・リザーブ (The Ritz-Carlton® and Ritz-Carlton Reserve®)」、「セント レジス (St. Regis®)」、「W ホテル (W®)」、「エディション・ホテル (EDITION®)」、「JW マリオット (JW Marriott®)」、「ラグジュアリー コレクション (The Luxury Collection®)」、「マリオット・ホテル (Marriott Hotels®)」、「ウェスティンホテル (Westin®)」、「ル メリディアン (Le Méridien®)」、「ルネッサンス・ホテル (Renaissance® Hotels)」、「シェラトン (Sheraton®)」、「デルタ・ホテル (Delta)」、「マリオット・エグゼクティブ・アパートメント (Marriott Executive Apartments®)」、「マリオット・バケーション・クラブ (Marriott Vacation Club®)」、「オートグラフコレクション (Autograph Collection®)」、「トリビュート ポートフォリオ (Tribute Portfolio™)」、「デザインホテル (Design Hotels™)」、「ゲイロード・ホテル (Gaylord Hotels®)」、「コートヤード・バイ・マリオット (Courtyard Hotels®)」、「フォーポイント (Four Points®)」、「スプリング・スイート (SpringHill Suites®)」、「フェアフィールド・イン&スイート (Fairfield Inn & Suites®)」、「レジデンス・イン (Residence Inn®)」、「タウンプレイス・スイート (TownePlace Suites®)」、「AC ホテル (AC Hotels®)」、「アロフトホテル (Aloft Hotels®)」、「エレメント (Element®)」、「モクシー・ホテル (Moxy Hotels®)」、「プロテア・ホテル (Protea Hotels by Marriott®)」。また、同社は多くの受賞歴を誇るロイヤリティ・プログラム「マリオット リワード (ザ・リッツ・カールトン リワードを含む)」と「スターウッド プリファード ゲスト」を運営しています。詳しい情報、予約は www.marriott.co.jp を、最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com およびツイッター (@MarriottIntl) をご覧下さい。

※すべての料金には、別途サービス料 (10%)、消費税を加算させていただきます。※記載のメニュー内容は、予告なく変更になる場合がございます。※写真は全てイメージです。

【本件に関する報道機関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 マーケティング部 担当：北口・中嶋・高田
〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原 1-2-70
Tel: 06-6350-5705 / Fax: 06-6305-4472 / E-mail: pr@cyosaka.com