

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

アラウン ジャパン vol.9  
Around Japan vol.9

ディスカバー ヒロシマ

「Discover Hiroshima」を発売

～料理と日本酒で広島県の文化遺産を巡る～

期間：2021年10月1日（金）～11月30日（火）

場所：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：木村規子）では、2021年10月1日（金）～11月30日（火）の期間、日本の美味しい食材や銘酒をシリーズで紹介する「Around Japan」第9弾として広島県にスポットをあてた「Discover Hiroshima」を発売いたします。

今回は、「広島県各地にある文化遺産」を、料理と銘酒で巡る秋の旅に誘います。日本遺産「尾道」からは、郷土料理の水軍鍋からインスピレーションを得た一品を。世界文化遺産「厳島神社」のある宮島からは、紅葉が美しく色づく秋の情景を、平貝・マナガツオで華やかに表現いたしました。20世紀遺産「西条の酒造施設群」内に位置する「賀茂鶴酒造」の酒粕は、深いコクがある広島和牛に合わせて提供いたします。また、各料理に合わせて全国屈指の受賞数を誇る「賀茂鶴酒造」の日本酒とのペアリングをご提案いたします。ライブ感あふれるカウンターでいただく、華やかな料理と銘酒のマリアージュをご堪能ください。

秋に訪れたい魅力があふれる「広島県」。コロナ禍で観光旅行が儼ならない昨今、鉄板焼き 一花一葉の料理を通じてこれから出会う広島県に想いを馳せるひとときをお過ごしください。

## ■「Around Japan vol.9 —Discover Hiroshima—」について

秋は「広島県の文化遺産」の各地にある、滋味豊かな食材をシェフがアレンジし、コース仕立てで提供いたします。尾道の水軍鍋をイメージした温前菜は、村上水軍が出陣の前夜に、八方の敵を喰うという意味から「たこ」を入れて食したことから、たこの薄造りをさっと熱い出汁に通して発酵レモン胡椒で味わう郷土料理風に仕上げました。厳島神社をイメージした海の幸は、広島湾が育んだ、大振りの平貝やマナガツオを美しい色合いでいただきます。メインの広島和牛はコクと脂の甘さを西条の酒造施設群内に位置する「賀茂鶴酒造」の酒粕が引き立てます。広島県の美味なる食材を通じて文化遺産を巡る旅をお楽しみください。

メニュー：

- ・広島県産の素材で愉しむ先付け（＊）
- ・温前菜（＊）  
広島県尾道より水軍鍋をイメージして  
-広島県産 たこ、はも、尾道姫ひじき、発酵レモン胡椒-
- ・海の幸（＊）  
広島県産 マナガツオと平貝を柚子味噌と白酢で  
生麩、栗、銀杏、きのこ、青物野菜
- ・彩りサラダ 和風ドレッシング
- ・焼野菜 一花一葉特製 肉味噌添え
- ・広島和牛A4 サーロイン80g（＊）  
-広島県産 酒粕わさび、尾道レモン塩-  
にんにくチップ、にんにく醤油・ポン酢・本山葵
- ・広島県産 穴子と白飯（＊）  
又は特製ガーリックライス
- ・椀物
- ・香の物
- ・水菓子

※＊は広島県産食材を取り入れたメニューです。

※入荷の都合などにより原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。

### 「Around Japan vol.9 —Discover Hiroshima—」概要

期間： 2021年10月1日（金）～11月30日（火）

時間： ランチ 11：00～14：00(L.O)

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 18,150円

※緊急事態宣言中は予約制となります。

※新型コロナウイルス感染拡大の状況により営業時間や内容が変更になる場合がございます。

※別途サービス料を申し受けます。



温前菜イメージ



海の幸イメージ



メイン料理イメージ



ディナーコースイメージ

＜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：[www.cyosaka.com](http://www.cyosaka.com)

■ 「Around Japan vol.9 —Discover Hiroshima— Beverage Selection」 ビバレッジ セレクション

温暖な気候の広島県は、中国山地から湧き出る名水、良質な酒米が豊富で日本酒やワインなどさまざまな地酒が生み出されています。中でも、東広島市西条町は、日本三大酒処のひとつとして称され、伝統に育まれた上質な日本酒が造られています。今回は西条の酒造施設群内に位置する「賀茂鶴酒造」の日本酒と広島県を代表するお酒とソフトドリンクを取り揃えました。至福の一杯と料理のマリアージュで心と身体を満たすひとときをお過ごしください。

「Around Japan vol.9 —Discover Hiroshima— Beverage Selection」 概要

期間： 2021年10月1日（金）～11月30日（火）

時間： ランチ 11：00～14：00(L.O)

ディナー 17：00～21：00(L.O)

場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 935円より

※各自治体の方針によりアルコール提供を制限する場合がございます。

※新型コロナウイルス感染拡大の状況により営業時間や内容が変更になる場合がございます。

※別途サービス料を申し受けます。



イメージ

◆日本酒【賀茂鶴酒造】「純米酒仕込 梅酒」 グラス¥1,320

厳選された南高梅から引き出される旨味と純米酒自体の旨味を併せ持った、深い味わいの梅酒です。

おすすめ料理/ お食事前の食前酒として

◆日本酒【賀茂鶴酒造】「生囲い純米」 1合 160ml¥1,100 2合 320ml¥2,200

フレッシュで爽やかな素材の味が生きる辛口の生貯蔵純米酒です。

おすすめ料理/先付け

◆日本酒【賀茂鶴酒造】「大吟醸 特製ゴールド賀茂鶴」 1合 160ml¥1,650 2合 320ml¥3,300

優雅な香りと豊かな味わい滑らかな喉越し。花びら型純金箔入りの「賀茂鶴」を代表する大吟醸です。

おすすめ料理/広島県 尾道より 水軍鍋をイメージして

◆日本酒【賀茂鶴酒造】「特別本醸造 超特選 特等酒」 1合 160ml¥1,200 2合 320ml¥2,400

ふくよかな香り、深いコクと濃醇な旨味のある特別本醸造酒です。

おすすめ料理/広島県産 マナガツオと平貝を柚子味噌と白酢で

◆日本酒【賀茂鶴酒造】「純米吟醸 一滴入魂」 1合 160ml¥1,400 2合 320ml¥2,800

酒米の旨味を生かした香味のバランスのとれたキレの良い純米吟醸酒です。

おすすめ料理/広島和牛A4 サーロイン

◆クラフトビール「広島北ビール パールエール」 330ml¥1,540

自然豊かで水のきれいな広島市安佐北区亀山にある醸造所で作る、ホップが爽やかに香るグイグイ飲みたくなる味わいのビールです。

おすすめ料理/先付け

◆白ワイン「TOMOE シャルドネリザーブ」 グラス ¥1,760

広島で丁寧な醸造によって理想の味を探求し、ワイン造りを行う三次ワイナリー。樽熟成によってもたらされた穏やかさと濃縮感を保ちつつすっきりとした味わいが楽しめます。

おすすめ料理/広島県産 マナガツオと平貝を柚子味噌と白酢で

◆赤ワイン「TOMOE 小公子マスカット・ベリーA」 グラス ¥1,980

三次ワイナリーが造る日本古来の山ブドウ「小公子」とマスカット・ベリーA を合わせた純・日本ワインです。

おすすめ料理/広島和牛A4 サーロイン

◆ご当地サイダー「広島レモンサイダー」 250ml ¥935

広島レモン1個分の果汁が入ったレモンサイダーです。砂糖不使用で、広島の特産である“海人の藻塩”を加え、レモンの味が際立つスッキリしたさわやかな味わいです。2012年広島市が認定する「ザ・広島ブランド」に認定。

<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: [www.cyosaka.com](http://www.cyosaka.com)

【新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて】

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーションでは、すべてのお客様の健康と安全を最優先に「三密回避」「徹底した衛生管理」「従業員の健康管理」に取り組む当社ガイドラインを遵守し、ホテル運営を行っております。レストラン&バーでは、大阪府が推奨する「感染に強い飲食店に向けて」の取り組みを実施し、「感染対策が取られているお店」としての審査項目をクリアしております。

- ・お席とお席の間に飛沫感染防止アクリルパネルの設置
- ・「CO2 センサー」の設置
- ・マスク会食の呼びかけ
- ・アルコール消毒の適宜設置
- ・料理は大皿にまとめずお客様おひとりずつに提供
- ・レストラン入店人数制限やテーブル間隔を広げた混雑緩和
- ・ご来館時の検温
- ・大阪府「感染防止宣言ステッカー」登録
- ・チェックイン時、フロントカウンター以外のスペース活用などによる混雑緩和 他

詳細はホテルWEB サイトをご覧ください。 [www.cyosaka.com](http://www.cyosaka.com)

コートヤード・バイ・マリオットについて

コートヤードは、出張を自身の充実感や仕事での成長の原動力であると考え、野心的かつ意欲的なゲストに打ってつけのホテルブランドです。コートヤードは、ゲストが旅行中に自身の情熱だけでなく仕事での情熱も追求できるチャンスを提供します。世界 60 以上の国と地域に 1,200 軒以上のホテルを展開するコートヤードは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy™ (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](#) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](http://MarriottBonvoy.marriott.com) をご覧ください。さらなる詳細や予約に関する情報は [courtyard.marriott.com](http://courtyard.marriott.com) をご覧ください。また、[Facebook](#) や @CourtyardHotels にて [Twitter](#)、[Instagram](#) でも情報を発信しております。

<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](mailto:pr@cyosaka.com)