

Press Release

2024年5月22日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

お好み焼きや肉吸い、串カツなど大阪グルメがアメリカングリルで登場！

アルティメット オオサカ

大阪愛あふれるディナーコース「ULTIMATE OSAKA」を発売

期間：2024年6月1日(土)～8月31日(土)

場所：ホテル ロビー階レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」
ダイニング バー ラヴァロック



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、2024年6月1日(土)～8月31日(土)の期間、ロビー階レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」にて、夏限定ディナーコース「ULTIMATE OSAKA」を発売いたします。

今夏は、ベテランシェフと若手調理スタッフが一緒に大阪グルメをアメリカングリルに融合させることにチャレンジし、大阪愛あふれるお料理をご用意いたします。ベテランシェフは、箱寿司、お好み焼き、肉吸い、ハモ鍋をモチーフにしたお料理を担い、前菜は紅生姜とキャベツを使用し、上に夏野菜やフルーツを盛りつけ、食べるとお好み焼きを感じさせるような一品に仕上げました。肉吸いはメキシコ料理のポソレから着想を得て、牛スジ肉でとった出汁に、夏が旬のとうもろこし、レタス、アボカドなどを入れたスープにし、ご提供いたします。若手スタッフが担当したメインディッシュとデザートは、今春に当社内で実施した料理コンクールで優秀賞を受賞したお料理をアレンジ。大阪の串カツをモチーフにしたメインディッシュは、パイナップルとソースでマリネしたスペアリブを串に刺した肉に見立て、何回もソースを付けてローストしご提供いたします。ゲストご自身で、フォアグラを溶かし入れたソースに付けてカリカリに焼き上げたパン粉を纏わせると、串カツ風に。パン粉を纏わせた状態でソースをつけるとパン粉がはがれてしまうため「二度漬厳禁」でお楽しみください。デザートは、見た目と食感とはこ焼きさながら、食べるとカスタードの味わいを感じるデザートです。また、料理とともに楽しむお酒には、JJ杯（茉莉花のジャスミン茶割）をモチーフにしたカクテルをご用意いたします。

ホテルのアメリカングリルが表現する、大阪グルメを堪能するひとときをお過ごしください。

■夏限定ディナーコース「ULTIMATE OSAKA」^{アルティメット オオサカ}について

夏のディナーコースは、6品全てが大阪グルメを彷彿するお料理で登場いたします。スターターは、鯛の昆布締めと酸味がきいたクスクスで箱寿司風に。スープは、大阪の名物料理の肉吸いをメキシコ料理から着想を得て表現。添えられたご飯と卵をスープに入れてほぐすとライスボールから出るナンプラーの旨味と卵のまろやかさが出汁と合わさり、風味と食感が美味しい一品に仕上げました。魚料理は、大阪の泉州エリアではハモ鍋に玉葱やじゃが芋をいれることから、ハモのソテーに、オニオンフライ、白ワインソースにじゃが芋のペーストを合わせました。コクのある濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

大阪愛あふれるお料理に舌鼓みを打つひとときをお楽しみください。

メニュー：

< STARTER > -愛してOSAKA！箱寿司風-

鯛の昆布マリネとクスクスのタブレ、木の芽の香り

< APPETIZER > -愛してOSAKA！お好み焼き風-

大阪泉州蛸と水茄子のピクルス

夏野菜と果実のサラダ仕立て

< SOUP > -愛してOSAKA！肉吸い風-

とうもろこしと牛肉のメキシカン・ポソレ

焼ライスボールと半熟卵

< FISH DISH > -愛してOSAKA！ハモ鍋風泉州流-

ハモのソテー、白ワインのソース

< MAIN DISH > -愛してOSAKA！串カツ風-

犬鳴豚のスペアリブ

夏野菜のロースト&グリル

< DESSERT > -愛してOSAKA！たこ焼き風-

夏の果実のカヌレ仕立て -ヨーグルトとキャラメルソース-

バニラアイスとフルーツ ひやしあめ添え

夏限定ディナーコース「ULTIMATE OSAKA」概要

期間： 2024年6月1日(土)～8月31日(土)

除外日：6月6日(木)

時間： 17：00～20：30 ラストオーダー

場所： ロビー階 「Dining & Bar LAVAROCK」

料金： 1名様 7,800円

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※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。

※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。



STARTER イメージ



APPETIZER イメージ



SOUP イメージ



FISH DISH イメージ



MAIN DISH イメージ



DESSERT 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 Dining & Bar LAVAROCK

TEL：06-6350-5701 URL：<https://www.cyosaka.com>

■夏限定カクテル「茉莉花抹茶レモン」について

夏のディナーコースと合わせるドリンクには、大阪の居酒屋が火付け役とされる「JJ杯」をモチーフに、大阪産の認定を受けている抹茶にジャスミン焼酎「茉莉花」を合わせ、レモンを添えてご提供いたします。まずはジャスミンが香る味わいを楽しみ、次は混ぜて甘味と抹茶の風味が引き立つ一杯をご賞味ください。さらにお好みでレモンを絞ると一味違うカクテルに変化します。1杯で3つのテイストが堪能できる欲張りなカクテルです。



カクテルイメージ

夏限定カクテル「茉莉花抹茶レモン」概要

期間： 2024年6月1日(土)～8月31日(土)

除外日：6月6日(木)

時間： 17：00～21：30 ラストオーダー

場所： ロビー階 「Dining & Bar LAVAROCK」

料金： 1名様 1,500円

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※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。

※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。

<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 Dining & Bar LAVAROCK

TEL：06-6350-5701 URL：<https://www.cyosaka.com>

【当ディナーコースについてコメント】

今回のメニューは、食い倒れの大阪と言われる粉もん料理や串カツはもちろん、それ以外にも大阪にある美味しい料理をホテルのレストランを通じて知っていただけたらという思いで、数ある大阪グルメの中から6品をチョイスしました。ハモ鍋の泉州流とは何かな？など関西にいてもあまり聞かないお料理もあるので、地元・大阪の方にも楽しんでいただけたと思います。この夏はいつもとは違う大阪グルメを堪能してみてください。皆さまのお越しをお待ちしております。

写真左：小川 雄平 (Dining & Bar LAVAROCK レストランシェフ)

写真右：長藪 早友里



【社内料理コンクールについて】

2024年1月から2月にかけて「森トラスト・ホテルズ&リゾーツ社内料理コンクール」を開催いたしました。当大会の詳細リリースは[こちらより](#)ご覧ください。

リリース URL：https://www.mt-hr.com/press/pdf/2024/20240326_mthr.pdf

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する、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 1,285 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](#) 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](#) をご覧ください。また、[Facebook](#) や @CourtyardHotels にて [X](#)、[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
電話：06-6350-5705 FAX：06-6350-4472 E-mail：pr@cyosaka.com