

Press Release

2025 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

ホテル開業 10 周年



粉もんだけじゃない大阪の食の魅力、発見の旅へ
アラウンド ジャパン ディスカバー オオサカ

Around Japan vol.25 「Discover Osaka」を発売

期間：2025 年 9 月 1 日(月)～11 月 30 日(日)

場所：ホテル 19 階 鉄板焼き 一花一葉



「Discover Osaka」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、ホテル最上階のレストラン「鉄板焼き 一花一葉」で、2025年9月1日(月)～11月30日(日)までの期間、日本各地の美味しい食材や郷土料理を季節毎に紹介する「Around Japan」の第25回目として「Discover Osaka」を発売いたします。

今回は、当ホテルが2025年11月2日(日)に開業10周年を迎えるにあたり、ホテルが位置する地元大阪に改めて注目し、全国的に知られる“粉もん”や“B級グルメ”とは異なる、大阪の奥深い食文化や滋味豊かな食材を、鉄板焼きを通じてご紹介いたします。大阪府は、府内で生産、栽培された農林水産物やそれらを使った加工食品を「大阪産(おおさかもん)」と称して、国内外に発信。府内のレストランなどで使用を推奨しており、今回のコースでも、シェフが厳選した食材でお料理をご提供いたします。冷前菜では、藤井寺市で育てられた「美陵鰻」などを用いた一皿を、大阪産素材で作るアロマドレッシングとともにご用意。温前菜には、松原市を拠点に生産している「河内鴨」を鴨肉の旨みと食感を楽しめるスモークローでお召し上がりいただきます。魚料理では大阪名物として愛されてきた、丸萬本家の「魚すき」に敬意を表し、「魚のすきやき」の魅力をお店の食文化として後世に伝えていく一助として、鉄板焼きで「魚すき」を表現いたしました。ソテーした魚や海老をだしで炊き、卵をつけてお召し上がりください。メインディッシュには、和泉山脈の麓で育てられた「なにわ黒牛」を「にぎわい漬け」や「ポン酢」とともにご提供。デザートには、大阪伝統の米菓子「おこし」を使った一品をご賞味いただけます。また、大阪産のビールや日本酒、ワインなども、料理と合わせてご用意いたします。

"うまいもん"が溢れる大阪の奥深い食文化や食材の魅力を、鉄板焼きで味わうひとときをお過ごしください。

アラウンド ジャパン ディスカバー オオサカ
■Around Japan vol.25 「Discover Osaka」 について

天下の台所と言われる大阪は、食材が集まり、さまざまな食文化を育んできました。今回は、粉もんだけではない大阪の魅力を鉄板焼きを通してお楽しみいただけます。大阪の美食の宝庫へ皆さまを誘います。

メニュー：



●冷前菜(＊)

藤井寺市の美陸鰻、里芋、なすのテリーヌ、太刀魚のマリネ
- 大阪産アロマドレッシング -

●温前菜(＊)

松原市の河内鴨のスモークロー、トリュフの香り

●魚料理(＊)

真鯛、海老、泉南市の泉南あなごと秋野菜
- 大阪名物「魚すき」一花一葉スタイル -

●サラダ(＊)

スイスチャードとしらす、胡桃のグリーンサラダ
- 泉州たまねぎどれっしんぐ -

●焼野菜

季節の焼き野菜

●肉料理(＊)

大阪産 なにわ黒牛 サーロイン 80g
- たこ焼き風塩、にぎわい漬け、にんにく醤油、ポン酢、にんにくチップ、本山葵 -

●ご飯(＊)

釜炊きご飯の肉入りドライカレー、温度玉子添え
(肉：大阪産 なにわ黒牛)

または

釜炊きご飯と大阪郷土料理「どて焼き」、鰻の吸物
- 香の物と難波ネギと鷹の爪の甘辛だれ -

●デザート(＊)

大阪名物「おこし」とミルクアイスクリーム
- 栗甘露煮、無花果コンポート添え -

●コーヒー または 紅茶

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



「Discover Osaka」イメージ



冷前菜イメージ



温前菜イメージ



魚料理イメージ



肉料理イメージ

【鉄板焼き 一花一葉シェフ 廣瀬幹人 コメント】

今回はホテル開業10周年ということから、地元感謝を込めて「大阪」をセレクトしました。大阪と言えば、粉もんやB級グルメが目立ちますが、天下の台所と言われてきた大阪には、さまざまな素材が集まり、名物料理や伝統料理が生まれてきました。食材も大阪湾で採れる魚介をはじめ、大阪の南部で育まれてきたお肉や北摂エリアや南部エリアで育てられる野菜や果物など、大都市にもかかわらずたくさんの食材に恵まれています。大阪にお住まいの方も、旅行で大阪に来られた方も、改めて大阪の食の魅力を発見していただければ幸いです。皆さまのお越しをお待ちいたしております。



【協力：丸萬本家】

150年以上の歴史を誇る「魚すき」の老舗。大阪市住吉区に本店を構える丸萬本家は、江戸時代末期の慶応元年（1865年）に創業した老舗料理店です。150年以上にわたり、大阪の食文化の一つである「魚すき」を専門に提供し続けています。

魚すきとは、牛肉の代わりに鯛や鯖（さわら）などの新鮮な魚を使い、秘伝の甘辛い出汁で煮込む、大阪ならではの伝統的な鍋料理です。すき焼きと同じように、溶き卵につけてまろやかにして食べるのが特徴です。

今回は丸萬本家にシェフが実際に訪問し、鉄板焼きで魚すきを表現したい旨をお話し、その上で表現させていただきました。



Around Japan vol.25 「Discover Osaka」 概要

期間： 2025年9月1日(月)～11月30日(日)

除外日：10月18日(土)

時間： ランチ 11:00～15:00 (L.O.14:00) ※ランチは、前日15:00までの予約制

ディナー 17:00～22:00 (L.O.21:00)

場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 1名様 18,000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。

<本件に関するお客様からのご予約・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.cynosaka.com>

■Around Japan vol.25 「Discover Osaka Beverage Selection」について

大阪には、長い歴史を持ち、今もなお伝統を守り続けている酒蔵をはじめ、大阪の風土を活かしたワイナリーや個性豊かな地ビールなど、大阪の食文化とともに彩るドリンクが数多くあります。今回はその中から、料理とのマリアージュが楽しめるお酒をご用意いたしました。大阪を訪れた際には、様々なお酒を飲み比べて、お気に入りの一杯と出会う楽しみをお過ごしください。



イメージ

・地ビール：株式会社箕面ビール「パールエール」ボトル（330ml）1,300円

アメリカンホップをブレンドし贅沢に使用した、柑橘系のアロマが爽やかなパールエールです。柑橘系のホップアロマと苦味、後味のキレの良さはシーンを選ばないビールです。

International Brewing Awards：2015年 世界銀賞

おすすめ料理/冷前菜、温前菜

・地ビール：株式会社箕面ビール「スタウト」ボトル（330ml）1,400円

何杯でも飲みたい黒！を追求した、箕面ビールのフラッグシップでもあるビール。コーヒーやビターチョコレートをおもわせる焙煎モルトのフレーバー、滑らかでクリーミーな飲み口にこだわった飲み飽きない味わいです。

World Beer Cup：2016年、2025年ともに 世界金賞受賞 他

おすすめ料理/魚料理

・ 日本酒：山野酒造株式会社「織姫の里 純米大吟醸」 1合 2,400円 2合 4,800円

江戸時代末期より代々受け継がれてきた山野酒造は、大阪府交野市に位置し、年間製造石数が約500石数という小規模の酒蔵です。全製造数量の約9割が特定名称酒で、その内の4割を「原酒」で蔵出しするほど「原酒」にこだわりをもたれています。「織姫の里 純米大吟醸」は、地元交野の農家が栽培をした「山田錦」を半分以下までに磨いて醸したお酒で、ふくよかな香りと旨みのある味わいが調和した逸品です。

おすすめ料理/冷前菜、温前菜



イメージ

・ 日本酒：有限会社北庄司酒造店「上神谷 純米大吟醸」 1合 3,600円 2合 6,000円

大阪府泉佐野市にある、大正10年（1921年）創業の酒造。上神谷地域の「ゆにわの里」で、農薬や化学肥料を使わず不耕起栽培で育てられた山田錦100%仕込みの純米大吟醸です。口に含むとまろやかな旨み、果実香が膨らみます。旨みは濃く、キレがあってすっきりとした口あたりが楽しめます。

おすすめ料理/冷前菜、温前菜

・ ワイン(白)：飛鳥ワイン株式会社「飛鳥 シャルドネ」 グラス 2,400円 ボトル（750ml） 11,000円

大阪府羽曳野市に位置するワイナリー。2022年に自社畑（穴ヶ谷畑）で収穫したシャルドネ種を100%使用し、ぶどう本来の魅力を最大限に引き出したワインです。南国フルーツのような香り、しっかりとしたボディ、穏やかな酸味が心地よいワインです。

おすすめ料理/冷前菜、魚料理



イメージ

・ ワイン(赤)：飛鳥ワイン株式会社「飛鳥 グランド 赤」 グラス 2,000円 ボトル（750ml） 9,000円

いくつかのぶどうを組み合わせることで、それぞれの良いところを引き出し、複雑でバランスの取れた味わいを生み出す手法「アッサンブラージュ」で作られたワインです。樽の香りが加わり、より奥深く豊かな味わいがお楽しみいただけます。

おすすめ料理/肉料理

・ ソフトドリンク：合同会社知己「SUITA KUWAI WORLD CONNECT COLA」 グラス 1,800円（炭酸水割り）

大阪の野菜やスパイス、柑橘類を独自にブレンドした、新しい感覚のクラフトコーラシロップを作る会社です。「なにわ伝統野菜 吹田慈姑」やレモンなどを使い、スパイシーさとレモンの爽やかな酸味が楽しめます。炭酸水で割る他、ウィスキーやジン、ワインとも相性がよいです。

Around Japan vol.25 「Discover Osaka Beverage Selection」 概要

期間： 2025年9月1日(月)～11月30日(日)

除外日：10月18日(土)

時間： ランチ 11：00～15：00（L.O.14：30）

＊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 17：00～22：00（L.O.21：30）

場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 1,300円より

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※入荷の都合により、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に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。

<本件に関するお客様からのご予約・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>

大阪産（おおさかもん）について

大阪産とは、大阪府内で生産、収穫された農林水産物及びそれらを使った加工食品の総称です。大阪の豊かな自然と食文化が生んだ、地域を代表する特産品を指します。具体的には、泉州地域の玉ねぎや水なす、大阪湾で獲れる魚介類をはじめ、牛肉などが含まれます。府は「大阪産」の食材を使う飲食店に対し、「大阪産(もん)」のロゴマークの使用を推進しています。

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

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