

Press Release

2025 年 11 月 20 日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

寒い冬にぴったり！2種のビーフが織りなすグルメバーガー
ビーフ シチュー バーガー

冬限定「BEEF STEW BURGER」を発売

期間：2025 年 12 月 1 日(月)～2026 年 2 月 28 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、2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)の期間、ロビー階レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」にて、冬限定「ビーフシチューバーガーBEEF STEW BURGER」を発売いたします。

今回は、寒い冬にふさわしい洋食の定番「ビーフシチュー」に着目し、シェフこだわりの2種のビーフが楽しめるハンバーガーをご提供いたします。特にこだわったのは、ビーフシチューの肉の旨みが詰まった濃厚なソースをどのようにバランスよく味わっていただくかという点です。工夫を重ね、じゃが芋のニョッキの中に約8時間煮込んだ肉とソースを閉じ込め、ひと口噛むごとに肉の旨みとソースの味わいが広がるように仕上げています。

また、通常はソースとともに煮込む野菜も工夫いたしました。にんじんはラペに、マッシュルームは細かく刻んでバターで炒めたデュクセルに、ブロッコリーは塩ゆでにし、それぞれの旨みを引き出しています。この他にもグリルトマトやロメインレタスも具材としてご用意し、国産牛100%のビーフパティとともに重ね、最後にサワークリームものせてご提供いたします。頼張って全ての具材が一緒になると、濃厚な旨みに爽やかな酸味が加わり、ビーフシチューの味わいを存分に楽しめます。

サイドには、サラダの上に千切りじゃが芋を揚げたポム パイユをのせ、わさびを効かせたディップソースをご用意いたしました。ディップソースは、ハンバーガーに塗っても美味しくお召し上がりいただけます。

この冬はシェフおすすめのビーフ シチュー バーガーで身も心も温まるひとときをお過ごしください。

■冬限定「BEEF STEW BURGER」について

今回のビーフ シチュー バーガーは、濃厚なビーフシチューの旨みを堪能していただくために、シチューの具材だけを挟み込むのではなく、ソースも一緒にお召し上がりいただけるようにしたハンバーガーです。ビーフシチューは、味噌を隠し味に入れて煮込み、ニョッキの中に入れても濃厚な味わいをお楽しみいただける工夫をしています。バンズの上にロメインレタス、ブロッコリー、にんじんラペ、国産牛100%のビーフパティを重ね、さらにマッシュルームのデュクセル、グリルしたトマト、ビーフラグーを包んだじゃが芋のニョッキを重ね、最後にサワークリームをのせました。寒い冬におすすめのビーフ シチュー バーガーをご堪能ください。

内容：

〈ハンバーガー〉

- ・バンズ
- ・サワークリーム
- ・じゃが芋ニョッキに包んだビーフラグー
- ・トマトグリル
- ・マッシュルームデュクセル
- ・国産牛100%のビーフパティ(200 g)
- ・にんじんラペ
- ・ブロッコリー
- ・ロメインレタス

〈サイド〉

- ・ポム パイユとサラダ
- ・わさびディップ



イメージ

【Dining & Bar LAVAROCK シェフ 小川雄平コメント】

今回のハンバーガーは、ビーフシチューに決まった段階で、ソースがどろっとかかったものではなく、ハンバーガーとして手でつかみ、しっかりと頬張れる一品に仕上げたいと考え、制作に取り組みました。液体をどのように閉じ込めるか、あの濃厚な味わいをどう表現するかなど課題は多く、ひとつひとつ試作を重ねながら形にしていきました。シチューのお肉は柔らかく、濃厚な味わいに仕上がっています。ビーフパティは肉の旨みを存分に感じていただけるため、二つの肉の味わいと食感、そしてそれぞれの野菜の旨みが重なり合い、ひとつのビーフ シチュー バーガーとしてまとまっています。この冬だけの味わいを、ぜひお楽しみください。



冬限定「BEEF STEW BURGER」概要

期間： 2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)
除外日：2026年1月12日(月・祝)
時間： ランチ 11：30～15：00 (L.O.14：30)
ディナー 17：00～22：00 (L.O.21：30)

場所： ロビー階「Dining & Bar LAVAROCK」

料金： 3,950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。

＜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>

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