

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

新大阪駅より徒歩約1分のホテル最上階「鉄板焼き いっかいちよう 一花一葉」  
4月限定で「桜鯛ディナーコース」を発売

～春を味わう桜鯛と春野菜の鉄板焼きディナーコース～  
2016年4月1日(金)～4月30日(土)



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:大阪市淀川区宮原 1-2-70、総支配人:羽鳥寛之)では、2016年4月1日(金)～4月30日(土)まで、ホテル最上階(19階)の「鉄板焼き いっかいちよう 一花一葉」にて4月限定「桜鯛ディナーコース」を提供します。

「鉄板焼き 一花一葉」は、高級感あふれるカウンター席と窓に広がる都会的な夜景が大人のくつろぎを演出するレストランです。素材そのもののおいしさをシンプルに提供したいという思いが店名に込められた「一花一葉」では、シェフのライブ感あふれる調理技術やプレゼンテーションとともに、春の訪れを優雅に楽しむひとときをお届け致します。

## ■桜鯛ディナーコース

旬の桜鯛やみずみずしい春野菜など、彩り豊かな春が薫り立つお料理を一堂にそろえて4月限定でシェフがおおくりする特別ディナーコースです。桜の花が盛りどころ瀬戸内海に群集する新鮮な桜鯛は、帆立や春野菜を添えたグリルと、釜炊きの鯛飯でご堪能ください。お待ちかねメインディッシュには、近江牛のステーキを贅沢に。ひとつひとつのメニューで、素材そのもののおいしさを生かすシンプルな調理と食材の持ち味に合わせて変化させるソースのハーモニーをお楽しみいただけるコースです。

期間：2016年4月1日（金）～4月30日（土）

時間：17：30～22：00

料金：1名様 14,000円（税金・サービス料別）

### 桜鯛ディナーコース

#### 冷製前菜

～食前のお愉しみ～

#### 桜鯛と帆立 春の野菜

～雲丹入り餡かけ仕立て 桜を浮かべて～

#### 彩りのサラダ

～人参のドレッシング～

#### 季節の焼き野菜5種

～バーニャカウダソース～

#### 近江牛フィレステーキ(80g)

又は

#### 近江牛サーロインステーキ(100g)

～4種の塩と本山葵～

#### 釜炊き 鯛飯

又は

#### 釜炊きご飯で作る 桜海老入りガーリックライス

#### 海老真文のお吸い物 香の物

#### 桜餅と抹茶アイス

<ご予約・お問合せ先>

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション TEL:06-6350-5701(代表)

<http://www.cynosaka.com/restaurant/ikkaichiyo.html>

**【「コートヤード・バイ・マリオット」について】**

リフレッシュの空間を提供する「コートヤード・バイ・マリオット」は、オンライン接続環境を整え、お客様自身が滞在のスタイルを自ら選んでコントロールできるようなサービスを提供しています。現在 38 か国、1,000 以上の都市に展開し、マリオットのポイントプログラム「マリオット・リワーズ」のポイントも加算されます。

**【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置く、グローバルホテル企業です。世界 81 の国と地域で、計 19 ブランドのホテルやタイムシェア・リゾートなど 4,300 軒以上の宿泊施設を展開・運営しています。2014 年度の収益は約 140 億 US ドルに達し、卓越した倫理観と従業員満足度の高い企業としても広く認知されています。詳細はマリオット・インターナショナルのホームページ([www.marriott.co.jp](http://www.marriott.co.jp))、もしくは日本語プレスルーム(<http://www.mynewsdesk.com/jp/marriott-international>) をご参照下さい。

**【報道機関からのお問合せ】**

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: 山口・高田

Tel: 06-6350-5705 / Fax: 06-6305-5702 / E-mail: [pr@cyosaka.com](mailto:pr@cyosaka.com)

ホームページ: [www.cynosaka.com](http://www.cynosaka.com)