

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

秋をお届けするレストランプロモーション

オ ー タ ム ハ ー ベ ス ト フ ェ ス テ ィ バ ル

～Autumn harvest festival～を開催

～2016年9月1日(木)から 11月30日(水)まで～



秋のスマート・ギャザリング：
アンガスハンギングテンダーのグリル

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、総支配人:羽鳥寛之)では、2016 年 9 月 1 日(木)～ 11 月 30 日(水)まで、ホテル内 3 か所のレストラン、バーで、秋のプロモーション ～ オ ー タ ム ハ ー ベ ス ト フ ェ ス テ ィ バ ル ～Autumn harvest festival～を開催します。実り豊かな秋の食材をギャザリングスタイルで楽しむグループディナーコースなど、新大阪駅近接の便利なロケーションに位置するモダンなレストラン空間で、世界中の都市で愛されるコートヤード・バイ・マリオットの洗練されたダイニング体験をお楽しみください。

■秋の食材をふんだんに盛り込んだ収穫祭をイメージしたグループディナーコース

Smart Gathering ～Autumn～ (秋のスマート・ギャザリング)

お誕生日やお食事会など、4名様以上の楽しいお集まりにおすすめの本格ディナーコース。秋刀魚をはじめ秋の食材を彩り豊かに盛り込んだ、収穫祭さながらのメニューが揃います。メインディッシュは当レストラン自慢の溶岩石(ラヴァロック)で焼きあげた ジューシーな“アンガスビーフ”をお楽しみください。



期間: 2016年9月1日(木)～ 11月30日(水)

時間: 17:00～22:00

場所: Dining&Bar LAVAROCK

料金: 1名様 3,500 円

内容: ・オードブル盛り合わせ 秋刀魚・里芋・銀杏のテリーヌ ～バルサミコソース～
トリュフ香る茸のタルト / スライダーバーガー / パルマ産 生ハムと干し柿
・ゴルゴンゾーラ香るカボチャとサツマイモチップのクリームパスタ
・ベーコン・芽キャベツ・トマトのサクサクパイピザ
・アトランティックサーモンのアーモンドクラスト焼き ～和栗のソース～
・アンガスハンギングテンダーのグリル ～生姜香るデラウェアのソースで～
・本日のデザート

※別途、1,500円で70種以上のお飲み物のフリーフローをご利用いただけます。

※本メニューは1組4名様以上で、3日前までにご予約ください。

■本場ドイツのビール祭り“オクトーバーフェスト”の雰囲気

Oktober fest (オクトーバーフェスト)

ドイツのレーベンプロイビールに加えて地ビールの箕面ビールなど、個性豊かな7種のビールをフリーフローでどうぞ。セットのミュンヘン名物ロングソーセージとジャーマンポテトとともに、ビールの祭典をお楽しみください。

期間: 2016年10月1日(土)～ 10月31日(月)

時間: 17:00～22:00

場所: Dining&Bar LAVAROCK

料金: 1名様 2,500 円

内容: [料 理]ミュンヘン名物ロングソーセージ&ジャーマンポテト

[ビール]レーベンプロイ(ドイツ)、ギネス(アイルランド)、

ベル・ビュー クリーク(イギリス)、バスペールエール(イギリス)、

ヒューガルデン・ホワイト(ベルギー)、箕面ビール(日本)、アサヒスーパードライ(日本)



■秋の味覚が贅沢に詰まった本格ディナーコース

COSMOS ~Autumn~ (季節のコース<秋桜 一秋>)

日本三大和牛の近江牛をメインに、旬を迎える金目鯛や帆立などの秋の味覚を、見た目にも美しい“カルタファタ”で包み焼き上げるなど、シェフのひと工夫が随所に愉しめるディナーコース。コースを締めくくるお食事は、松茸入りのガーリックライスまたは紅葉鯛の釜飯からお選びいただけます。

期間：2016年9月1日(木)～ 11月30日(水)

時間：17:00～22:00

場所：鉄板焼き 一花一葉

料金：1名様 12,000 円

内容：・食前酒

・冷製前菜 ～食前までのお楽しみ～

・金目鯛と帆立・秋の茸のカルタファタ包み焼き
～ヴァンプランソースで～

・彩りのサラダ ～かぼすドレッシング～

・季節の焼き野菜五種 ～バーニャカウダソース～

・近江牛サーロインステーキ

～静岡産本山葵と青森産大蒜 梅のディップ 4種の塩～

・松茸入りガーリックライス または 紅葉鯛の釜飯

・真丈入り吸い物

・香の物

・水菓子



■プレミアムワインを最上階BAR19で

KENZO ESTATE TASTING (ケンゾーエステイト テイスティング)

カリフォルニア州ナパ・ヴァレーの恵まれた土壌や気候と、ワインメーカーの情熱が生んだ世界が認めるプレミアムワイン「ケンゾーエステイト」から、人気の4銘柄を。バイ・ザ・グラスから、ホテル最上階の夜景とともにご堪能いただけます。



期間: 2016年11月1日(火)～11月30日(水)

時間: 17:00～24:00(日曜・祝日17:00～23:00)

場所: BAR 19

内容: ・紫鈴 rindo 2013 ハーフボトル 12,500 円 / フルボトル 25,000 円
 ・夢久 muku 2015 グラス 2,400 円 / ハーフボトル 8,500 円
 ・結 yui 2015 グラス 2,200 円 / ハーフボトル 7,500 円 / フルボトル 15,000 円
 ・あさつゆ asatsuyu 2015 グラス 2,300 円 / ハーフボトル 8,000 円
 フルボトル 16,000 円

■関西の地酒を

SAKE TASTING FAIR (日本酒テイスティングフェア)

大阪・北摂「中尾酒造」、兵庫・播州「名城酒造」、京都・洛中「佐々木酒造」。近畿の名だたる蔵元を代表する銘柄を、3種・5種・7種の利き酒セットにて提供いたします。各蔵元こだわりの日本酒をワイングラスで味わっていただけます。

9月2日(金)、10月7日(金)には、19:00より中尾酒造の杜氏が来館、利き酒会とともに酒蔵の歴史と酒造りへのこだわりを語ります。

期間: 2016年9月1日(木)～10月31日(月)

時間: 17:00～24:00(日曜・祝日17:00～23:00)

場所: BAR 19 ※鉄板焼き 一花一葉でもお楽しみいただけます

料金: ・3種セット 1,500円(中尾酒造1種・名城酒造1種・佐々木酒造1種)

・5種セット 2,500円(中尾酒造3種・名城酒造1種・佐々木酒造1種)

・7種セット 3,500円(中尾酒造3種・名城酒造2種・佐々木酒造2種)

内容: 中尾酒造[大阪] ・見山(純米大吟醸) ・凡愚(純米吟醸) ・Mishima Omachi(純米)
 名城酒造[兵庫] ・名城純米隠し酒(無濾過生原酒) ・千姫(大吟醸)
 佐々木酒造[京都] ・聚楽第(純米大吟醸) ・古都(大吟醸)



《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

代表: 06-6350-5701

ホームページ: <http://www.cynosaka.com>

※すべての料金には、別途サービス料(10%)、消費税を加算させていただきます。

※記載のメニュー内容は、予告なく変更になる場合がございます。

※写真は全てイメージです。

【コートヤード・バイ・マリオットについて】

「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、旅行中のお客様の滞在が生産的かつバランスのとれたものとなるような癒しの空間を提供しています。コートヤードは変化し続けるお客様のニーズに合わせて常に進化し続けており、最新デザインの客室はお客様の滞在をあらゆる面でサポートするハイブリッドな空間になっています。マリオット・インターナショナルの他のどのブランドよりも多い 1,000 軒を超えるホテルを 45 カ国で展開しています。

【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 88 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 4,500 軒以上の宿泊施設を展開・運営しています。2015 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。受賞歴もあるポイントプログラム「マリ 6 オット・リワード(R)」と「ザ・リッツ・カールトン・リワード(R)」は、世界で 5,700 万人もの会員を有しています。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)、最新ニュースはニュースセンター(www.marriottnewscenter.com)をご参照ください。

【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@cynosaka.com

ホームページ: www.cynosaka.com