

2019年8月9日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

Bar 19

シャンパンのフリーフローを愉しむ秋のイブニングハイティーは野菜がテーマ

イブニング ハイ ティー

Evening High Tea

エンジョイ ザ テイスト オブ オータム

～Enjoy the taste of Autumn～を発売

【2019年9月1日～11月30日（土）】



2名様分イメージ

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：木村規子）は、2019年9月1日（日）～11月30日（土）の期間、ホテル最上階（19階）「Bar19」にて、秋の訪れを祝う“Evening High Tea～Enjoy the taste of Autumn～”を販売いたします。

本商品は、シーズンごとのテーマでシャンパンのフリーフローとともにお楽しみいただいているメニューで、この秋は<sup>ハーヴェスト</sup>Harvest（実りの秋）を彩る野菜を、バータイムにふさわしく洗練されたスタイルのお料理で提供いたします。お飲み物には、芳醇なアロマときめ細かな泡のバランスの取れたシャンパン、ヴーヴ・クリコイエローラベルをはじめ、秋野菜を使った6種類の「オリジナルベジタブルカクテル」やオーガニックの紅茶など約20種類をフリーフローで。野菜それぞれが持つナチュラルな甘味や食感と、シャンパンのハーモニーをお楽しみください。

充実した1日の終わり、大人の上質な夜にふさわしい Bar19 で、煌々大阪の街並みを眺めながら、秋のリフレッシュで贅沢なひとときをお過ごしください。

イブニング ハイティー エンジョイ ザ テイスト オブ オータム  
Evening High Tea~Enjoy the taste of Autumn~

野菜をテーマお届けする秋のイブニングハイティーは、色とりどりの20種類以上の野菜を、一口サイズで楽しめるキッシュやワッフルなどのアペタイザーをはじめ、バーニャカウダーやじっくりと煮込んだポトフなど、バリエーション豊かにアレンジして提供いたします。シャンパングラスを片手に、お料理とのマリアージュに酔いしれるひとときをお過ごしください。



イメージ

期間/2019年9月1日(日)～2019年11月30日(土)

時間/17:00～20:00

料金/7,000円(消費税・サービス料別)

【お料理】

- 1st プレート (写真中段) /小さな野菜とカッテージチーズのワッフル、秋茄子のキッシュ、きのこのグレッグ  
キャロットムースのコンソメゼリー
- 2nd プレート (写真上段) /季節野菜のバーニャカウダー
- 3rd プレート (写真下段) /真鯛のグリルもち麦のリゾット
- メインプレート/牛ホホ肉とゴロゴロ野菜のポトフ(人参、ジャガイモ、芽キャベツ、ペコロス 他)
- デザート/シナモン風味のパンプキンパイとバニラアイス

【フリーフロー：お飲み物】

ヴーヴ・クリコ イエローラベル、赤・白ワイン、オーガニック紅茶 10種類  
オリジナルベジタブルカクテル (6種類)

- Vegetable Mimosa/ベジタブルミモザ (＊)
- Spicy Gin Tonic/スパイシージントニック (＊)
- Pumpkin Pudding~Adult Sweets Cocktail~/パンプキンプリン～大人のスイーツカクテル～
- Burdock root infusion Cocktail/ゴボウインフュージョンカクテル
- Piquant Martini/スパイシーマティーニ
- S&S Cooler~Sweet and Sour~/エス&エスクーラー～スウィート&サワー～

※要予約(前日17:00まで) ※2名様より承ります。

※プラス700円でメインプレートをマハラジャバーガーにご変更いただけます。

※(＊)のベジタブルミモザ、スパイシージントニックは、ハイティー限定カクテルとなります。

ベジタブルカクテル  
Vegetable Cocktail

期間／2019年9月1日(日)～2019年11月30日(土)

時間／17:00～24:00(日・祝23:00)

料金／各1,600円(消費税・サービス料別)



イメージ

【カクテル／5種類】※写真左より

- **Pumpkin Pudding ~Adult Sweets Cocktail~**／パンプキンプリン～大人のスイーツカクテル～(※)  
奈良県で作られているカボチャリキュールを使い、濃厚なカボチャの甘みにカカオリキュールとクリームでカボチャプリンを食べているようなスイーツカクテルに。
- **Burdock root infusion Cocktail**／ゴボウインフュージョンカクテル(※)  
スライスしたゴボウをフライウォッカに漬け込んだオリジナルウォッカベースのショートカクテル。素材の風味を生かしたごぼうの優しい味わいが魅力。
- **Piquant Martini**／スパイシーマティーニ(※)  
ジンに乾燥唐辛子を漬け込んだオリジナルジンベースのショートカクテル。オリーブのエキスを入れる事によりスパイシーな味わいの中にまろやかなアクセントが感じられます。
- **Corn Smoothie ~Potage soup taste Cocktail~**／コーンスムージー～ポタージュスープテイストカクテル～  
トウモロコシの程よい甘味を味わえるスムージーカクテル。玉子のリキュールとクリーム、つぶつぶの食感もありポタージュスープのような味わいを愉しめます。
- **S&S Cooler ~Sweet and Sour~**／エス&エスクーラー～スウィート&サワー～(※)  
アプリコットの甘みとトマトの酸味がマッチングしたロングカクテル。デコレーションのフレッシュミニトマトを食べながら変化する味のバリエーションがポイントです。

※(※)のカクテルはハイティ어의フリーフローでもお楽しみいただけます。

◆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  
Bar19(バーナインティーン)  
ご予約・お問い合わせ TEL.06-6350-5701



Bar19イメージ

## コートヤード・バイ・マリオットについて

世界 50 以上の国と地域に 1,100 軒以上のホテルを展開するコートヤード・バイ・マリオットは、お客様にバランスのとれた環境と存分にリフレッシュできるステイをご提供いたします。常にインターネットにつながる環境は生産性が高く、行き届いたサービスとデザインで、幅広いお客様のニーズにお応えします。詳しい情報は [courtyard.marriott.com](http://courtyard.marriott.com) をご覧ください。また、Facebook や Twitter、Instagram (@CourtyardHotels) でも情報を発信しております。コートヤードは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に参加しています。3つのプログラムは共通の特典内容のもと運営され、会員の方は130の国と地域に展開する6,700軒以上のホテルを含む29ブランドのロイヤリティポートフォリオのもと、無料宿泊のためのポイント獲得、よりスピーディーなエリートステータスへの昇格、シームレスにポイントの獲得や交換が可能となります。無料会員登録やプログラム詳細については、[members.marriott.com](http://members.marriott.com) をご覧ください。

---

本件に関する報道機関からのお問合せ先

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション 広報担当：根岸・矢野

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