

2019年11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

鉄板焼き 一花一葉

日本の美味を再発見する料理の旅。冬のセレクションは「北海道」

アラウンド ジャパン

Around Japan vol.2

ディスカバー ホッカイドウ

- Discover Hokkaido -



2019年12月1日（日）～2020年2月29日（土）*



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）では、2019年12月1日（日）より、ホテル19階「鉄板焼き 一花一葉」にて、日本各地の美味しい食材や料理などを3ヶ月毎にシリーズで紹介する“Around Japan（アラウンド ジャパン）vol.2”を開催いたします。シェフがセレクトしたその土地の食材を、レストランのスタンダードである「素材そのものの美味しさをシンプルに味わうこと」をベースに、シェフの遊び心溢れるコースをおとどけ。関西のビジネス、観光の拠点である新大阪より、日本各地の美味のさらなる魅力を発信いたします。

第2回目となる今回は、雄大な大地、北の海が育んだ素材豊富な“北海道”から、シェフのインスピレーションを刺激した「銀聖（^{ぎんせい}鮭）」や「北海道産ラム肉」など道外で食べる機会が少ない食材を取り寄せ、彩り鮮やかなディナーコースに仕上げました。また、ソムリエがセレクトした北海道産のワインや地酒、クラフトビールを取り揃え、各お料理とのペアリングをご提案いたします。

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーションの一花一葉で、ビジネスアフターのディナーからプライベートのお食事まで、大阪の美しい夜景とともに、北海道の美味に出逢う特別な時間をお楽しみください。

*記載開催期間のうち、12月23日(月)～25日(水)、12月31日(火)～1月3日(金)を除きます。

Around Japan vol.2 ~Discover Hokkaido~ 概要

本メニューは、冬に旨味を増す北海道の滋味豊かな食材を、シェフが丁寧に焼き上げるディナーコースです。郷土料理の「ジンギスカン」仕立てでいただく子羊肉は、ソースに味噌を加え深みある味わいに。「北海プレート」は脂ののった銀聖（鮭）や旬の帆立貝に、北海道産ウニの濃厚なソースを纏わせ、海の幸を存分にお愉しみいただける一皿に仕上げました。北海道を旅するように五感を満たすお料理に舌鼓ください。

期間／2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土)

＊記載開催期間のうち、12月23日(月)～25日(水)、12月31日(火)～1月3日(金)を除きます。

12月23日(月)～25日(水)はクリスマス特別メニュー、12月31日(火)～1月3日(金)は年末年始特別メニューを提供いたします。

詳しくは、ホテルまでお問い合わせください。

時間／ディナー17:00～22:00

料金／16,000円 ※消費税・サービス料別

【メニュー】

- ・冷製前菜
- ・子羊肉のジンギスカン仕立て
- ・北海プレート たらば蟹、銀聖（鮭）、帆立貝～北海うにのクリームソース仕立て～
- ・彩りサラダ
- ・季節の焼き野菜5種 肉味噌ソース添え
- ・北海道産黒毛和牛サーロインステーキ（80g）
- ・かに入りのガーリックライス又は釜炊きご飯ルイベといくらとともに
- ・汁椀
- ・香の物
- ・水菓子

※たらば蟹はロシア産をご用意いたします。

※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。



子羊肉のジンギスカン仕立てイメージ



北海プレートイメージ

Around Japan vol.2 -Discover Hokkaido- Beverage Promotion

お料理に合わせ、北海道の各地から取り寄せたワインや地酒、クラフトビールをセレクト。大地の恵みを感じさせる味わい深い一杯と料理との絶妙なペアリングに舌鼓するひとときをおとどけいたします。

期間／2019年12月1日(日)～2020年2月29日(土)

時間／ディナー17:00～22:00

料金／900円より ※消費税・サービス料別



イメージ

●小樽麦酒 オタルエール（小樽市） ¥1,000

高温発酵させた麦芽で造られるエールビール。フルーティな香りと味が特徴。
おすすめ料理／冷製前菜

●国稀大吟醸（増毛郡増毛町） 1合 160ml ¥2,000・2合 320ml ¥4,000

厳寒の北海道暑寒別岳連峰から流れる雪解けの伏流水と山田錦を使用して醸す香り華やかな高品質酒。
おすすめ料理／子羊肉のジンギスカン仕立て



イメージ

●HATSUYUKI 2018（余市郡仁木町） グラス ¥2,600・ボトル ¥13,000

余市町産ケルナーを使いフルーティかつ花のニュアンスを感じられる香りとキリッとした酸味が特徴。
おすすめ料理／北海プレート たらば蟹、銀聖（鮭）、帆立貝 ～北海うにのクリームソース仕立て～

●はこだて北海道100ピノ・ノワール（亀田郡七飯町） グラス ¥2,400・ボトル ¥12,000

イチゴやチェリーなどの赤系果実の香りの中にスミレのように上品でフローラルなアロマが感じられます。
おすすめ料理／北海道産黒毛和牛サーロインステーキ

●りしり昆布焼酎（利尻町） グラス ¥900

利尻昆布を原料に使い熟成を経て完成したマイルドな口当たりとライトな飲み口が特徴。
おすすめ料理／釜炊きご飯ルイベといくらとともに



鉄板焼き 一花一葉イメージ

◆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」
ご予約・お問い合わせ TEL.06-6350-5701

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 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 をご覧ください。

本件に関する報道機関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・矢野
電話：06-6350-5705 FAX：06-6350-4472 E-mail：pr@cyosaka.com