

Press Release

2025 年 5 月 16 日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

全メニューを「黒」で統一！黒で描く夏の夜はスパイスがアクセント

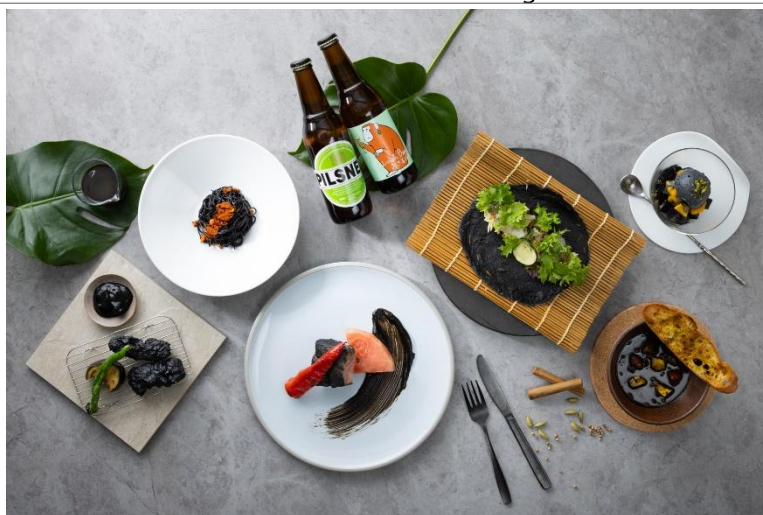
ブラック ラヴァ スパイス

夏限定ディナー「BLACK LAVA SPICE」を発売

日本の家庭料理とアメリカン料理が融合

期間：2025 年 6 月 1 日(日)～8 月 31 日(日)

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6月1日(日)～8月31日(日)の期間、ロビー階レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」にて、夏限定ディナーコース「BLACK LAVA SPICE」を発売いたします。

今夏は、日本の家庭料理とアメリカン料理を融合。わさび、にんにく、唐辛子などのスパイスを効かせ、見た目も印象的な”BLACK”で統一した料理をお届けいたします。前菜には、クレープ生地のにせた、明石蛸とかんぱち、リゾーニ、グレープフルーツなどお客様ご自身で巻いて手巻き寿司風にお楽しみいただきます。スープは、豚汁とアメリカの家庭料理であるガンボスープが出会った一品。大阪産「犬鳴豚」と夏野菜を煮込んだ中に、隠し味として加えた黒にんにく、赤味噌が奥行きのあるスパイシーな味わいを演出。魚料理は、イカ墨入りの衣を纏わせた夏が旬の鰹や賀茂なすを、焦がした唐辛子を入れたトマトソースとともにお召しあがりいただきます。淡泊な鰹の味わいに、トマトの風味がよく合い、唐辛子の余韻が楽しめます。肉料理は、照り焼きの技法を応用し、大阪産「能勢黒若牛」に特製ソースを何度も塗り重ねて丁寧に焼き上げました。添えられたすいかの甘みがソースや肉の味わいを引き立てます。締めの麺料理は、店名のLAVAROCK（溶岩石）をイメージ。山から噴き出す溶岩、スープを注ぐと流れ出す熱いマグマのような見た目を、冷製麺で表現しました。暑さを逆手に取った、シェフのユニークな感性が光る一品です。デザートは、水ようかん、マンゴー、ココナッツジェラートが合わさった和モダンなパフェにいたしました。さらに、地元大阪の地ビールの味をお届けしたいという想いから、各料理に合わせて選んだ箕面ビールもご紹介いたします。

夏の夜を染めるスタイリッシュな黒と、スパイスの奥深さが五感を刺激する特別なひとときをお楽しみください。

■夏限定ディナーコース「BLACK LAVA SPICE」について

全メニューを”BLACK”で統一しつつ、鮮やかな差し色と多彩なスパイスが楽しめる夏のコースです。シェフのアイデア光るお料理の数々をご堪能ください。

メニュー：

- [APPETIZER]
明石蛸とかんぱちのクレープ
-わさびとライム-
- [SOUP]
大阪産「犬鳴豚」と夏野菜のガンボ風スープ
- [FISH DISH]
鰹のイカ墨ベニエ、賀茂なすのフライ
焦がし唐辛子とトマトディップソース
- [MAIN DISH]
大阪産「能勢黒若牛」のラケとすいかのグリル
-新大阪特製 LAVAROCK BBQソース-
- [MEN]
スパイス香る ブラックそうめん カレースープ添え
- [DESSERT]
水ようかんとマンゴーのパフェ
-ココナッツジェラート-
- コーヒーまたは紅茶



SOUP イメージ



MAIN DISH イメージ



MEN イメージ



DESSERT イメージ

【Dining & Bar LAVAROCK シェフ 小川雄平コメント】

今回は、日本の家庭料理とアメリカン料理を融合した料理に、スパイスを組み込みました。見た目は黒で統一し、ご提供いたします。黒で統一したのは、料理において黒という色が、シンプルながらも見る人に強い印象を与え、探求心を刺激するのではないかと考えたからです。黒を基調に、一色の差し色を添えた独創的な料理で、皆さまの想像力を刺激します。暑さで食欲が減退しがちな夏だからこそ、料理にワクワク感、見た目の驚き、口にした時の発見が、食欲を呼び覚ますのではないかと考えています。ぜひ、この夏の食体験をお楽しみください。



夏限定ディナーコース「BLACK LAVA SPICE」概要

期間： 2025年6月1日(日)～8月31日(日)
時間： 17：00～20：30 ラストオーダー
場所： ロビー階 「Dining & Bar LAVAROCK」
料金： 1名様 8,000円

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※入荷の都合など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。

※状況により営業時間が変更になる場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

<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>

■夏限定ディナーコース「BLACK LAVA SPICE」^{ブラック ラヴァ スパイス}と楽しむ箕面ビールについて

大阪府の北摂エリアに位置する箕面市で1996年創業したクラフトビールブリュワリー「箕面ビール」。今回は、コース料理に合わせてビールを楽しんでいただけるように、期間限定で箕面ビールを6種ご用意いたします。ビールとのマリアージュをお楽しみください。



イメージ

・スタウト

何杯でも飲みたい黒！を追求した、箕面ビールのフラッグシップでもあるビール。コーヒーマスターやビターチョコレートを思わせる焙煎モルトのフレーバー、滑らかでクリーミーな飲み口にこだわった飲み飽きない味わいです。

World Beer Cup：2016年、2025年ともに 世界金賞受賞 他

おすすめ料理：FISH DISH



スタウト ペアリングイメージ

・W-IPA

通常の2.5倍のモルトとホップで仕込んだアルコール9%のストロングエールです。ふんだんに使用したアメリカンホップのアロマと爽やかなホップの苦味と濃厚なモルトのフレーバーが楽しめます。

International Brewing Awards：2017年 世界金賞 他

おすすめ料理：APPETIZER



ピルスナー ペアリングイメージ

・ピルスナー

低温で長期間熟成を行った、定番ラガービールです。チェコ産ザーツホップのみを使用したノーブルなホップ香、低温でゆっくりじっくり発酵と熟成（ラガーリング）を行うことにより、味わいに深みが増し、奥行きのある風味、研ぎ澄まされたクリーンなビールです。

World Beer Cup：2024年、2025年 銅賞受賞（2年連続受賞）

おすすめ料理：APPETIZER

・ペールエール

アメリカンホップをブレンドし贅沢に使用した、柑橘系のアロマが爽やかなペールエールです。柑橘系のホップアロマと苦味、後味のキレの良さはシーンを選ばないビールです。

Brewing Industry International Awards：2015年 世界銀賞 他

おすすめ料理：APPETIZER

・ヴァイツェン

小麦麦芽を50%以上使用した南ドイツスタイルのビールです。ヴァイツェン酵母が醸し出すバナナやクローブを思わせるフルーティーな香り、優しい口当たりと軽やかな後味が特徴です。

おすすめ料理：APPETIZER

・おさるIPA

箕面のおさるをモチーフにしたラベルデザイン。ホップの香りと苦み、ボディのバランスが絶妙な淡色のIPAです。

おすすめ料理：MAIN DISH

夏限定ディナーコース「BLACK LAVA SPICE」^{ブラック ラヴァ スパイス}と楽しむ箕面ビール概要

期間：2025年6月1日(日)～8月31日(日)

時間：17：00～22：30 ラストオーダー

場所：ロビー階「Dining & Bar LAVAROCK」

料金：1,300円～

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※入荷の都合など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。

※状況により営業時間が変更になる場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

<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.cynosaka.com>

コートヤード・バイ・マリオットについて

コートヤードは、出張を自身の充実感や仕事での成長の原動力であるとする、野心的かつ意欲的なゲストに打ってつけのホテルブランドです。コートヤードは、ゲストが旅行中に自身の情熱だけでなく仕事での情熱も追求できるチャンスを提供します。世界 60 以上の国と地域に 1,285 軒以上のホテルを展開するコートヤードは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy®（マリオット ボンヴォイ）に参加しています。

Marriott Bonvoy®は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](#) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。さらなる詳細や予約に関する情報は courtyard.marriott.com をご覧ください。また、[Facebook](#) や @CourtyardHotels にて [X](#)、[Instagram](#) でも情報を発信しております。

（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@cynosaka.com