

Press Release

2025 年 8 月 22 日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

ホテル開業10周年記念

ミ ソ アディクト

秋限定ディナー「MISO ADDICT」を発売

シェフの味噌への探求心が大阪・堺「糀屋 雨風」と出会い、アメリカン料理に深みをもたらす

期間：2025 年 9 月 1 日(月)～11 月 30 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9月1日(月)～11月30日(日)の期間、ロビー階レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」にて、秋限定ディナーコース「MISO ADDICT」を発売いたします。

秋のLAVAROCKでは、日本の料理に欠かせない「味噌」に着目し、田楽味噌や味噌汁など、さまざまなスタイルで親しまれている味噌の魅力をアメリカン料理に融合いたしました。要となる「味噌」には、ホテルが11月2日(日)に開業10周年を迎えることから、地元大阪で生味噌を作る「糀屋 雨風」のこだわりの味噌を厳選。

「味噌はまずそのまま食べてほしい」という造り手の想いが詰まった「生きた調味料」をさまざまな調理法で表現いたします。前菜には、田楽味噌を彷彿とさせる串仕立てで、鯉のレアグリルや焼き野菜を「堺 生味噌」とバルサミコのソースで楽しむ一皿をご用意。スープは、「糀ぎょうさん 生味噌」でマリネしたフォアグラなどをタルトに仕立て、コンソメスープを注ぎ、タルトを崩しながらお召し上がりいただくと味噌の香りが楽しめる一品になります。魚料理には、カダイフで巻いて揚げたノルウェーサーモンに、「玄米味噌」を使ったソースを合わせました。メインディッシュは、岐阜県の郷土料理である朴葉焼きからインスピレーションをした一品で、「麦 生味噌」に一晚漬け込んだ大阪産 なにわ黒牛を、朴葉でスモークしてご提供。味噌のコクと旨みが肉に染み込み、芳醇な味わいを引き立てます。デザートには、秋の果実とともに、味噌を隠し味に加えたカスタードベースのソースとアイスクリームを組み合わせた一皿をご堪能いただきます。

日本の味噌の奥深い味わいの魅力を引き出したコース料理で、心満たされるひとときをお過ごしください。

■秋限定ディナーコース「MISO ADDICT」について

秋は、日本の味噌に着目。大阪の「糀屋 雨風」の味噌を使い、前菜からデザートまで、さまざまな調理法で味噌の魅力を表現。アメリカン料理に味噌が調和した、シェフのアイデア光る料理をお楽しみください。

メニュー：

- [APPETIZER]
鰹のレアグリル 秋野菜のブロシエット
バルサミコと「堺 生味噌」のソース、胡桃のロースト
グリーンオリーブのコンディメント 田楽風
- [SOUP]
フォアグラの味噌マリネと根菜のタルト
「糀ぎょうさん生味噌」 香るスープ仕立て
- [FISH DISH]
ノルウェーサーモンのカダイフ巻き
アンチョビと「玄米味噌」ソース
かぼちゃと有馬山椒、ライムのグリル
- [MAIN DISH]
大阪産 なにわ黒牛の「麦 生味噌」 漬けグリル
きのこ葱のシューファルシ
朴葉スモーク
- [DESSERT]
秋果実のグラティネ
「糀ぎょうさん生味噌」を使ったサバイヨンとミルクジェラート
- コーヒーまたは紅茶

※ブレッドに、「糀ぎょうさん生味噌」を添えてご提供



APPETIZER イメージ



SOUP イメージ



FISH DISH イメージ



MAIN DISH イメージ

【Dining & Bar LAVAROCK シェフ 小川雄平コメント】

日本の食卓に欠かせない「味噌」は、料理だけではなくお菓子にも用いられ、さまざまなスタイルで親しまれています。今回は、その味噌をアメリカン料理に融合させることで、より奥深い味わいが生まれるのではないかと考え、コースのテーマにいたしました。ホテルが開業10周年を迎える節目にあたり、要となる味噌には大阪産を選びたいと思い、日本の伝統食である糀を次世代に残すため、江戸時代から受け継ぎ、手作りにこだわる「糀屋 雨風」をセレクトしました。実際に料理を試作する前に店舗に伺い、生味噌などの使い方などのアドバイスを受け、何度か試作を重ね、味噌そのものの風味を活かした料理から、漬け込みによって素材の味に奥行きを加えたものまで、幅広いスタイルでご提供することにいたしました。日本人にとって馴染み深い味噌の魅力を、国内外のお客様に再発見していただける機会になれば幸いです。



糀屋 雨風に訪問時

秋限定ディナーコース「MISO ADDICT」概要

期間： 2025年9月1日(月)～11月30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>

「糰屋 雨風」について

創業元禄2年（1689年）、336年の歴史を持つ、大阪府堺市の老舗「糰屋 雨風」。日本の伝統食である糰子を次世代に残すため、江戸時代から受け継ぐ手作りにこだわり米と糰子、水だけでつくる無添加の味噌や醤油、甘酒などを製造。店舗では味噌教室を開催するなど、国内外の方に糰子の素晴らしさを伝え続けています。



コートヤード・バイ・マリオットについて

Courtyard by Marriott（コートヤード・バイ・マリオット）は、「何か素晴らしいことを成し遂げたい」という情熱を持った革新的なゲストのためのホテルブランドです。世界 60 以上の国と地域に 1,340 軒以上を展開し、旅の目的を問わず、すべてのトラベラーが自分らしく前進できるようサポートすることに情熱を注いでいます。

快適さと機能性を兼ね備えた客室には、上質なベッドや柔軟に使えるワークスペースを完備し、心身ともにリフレッシュできる滞在を提供。ゲストは、仕事をこなし、おいしく食べ、つながりを楽しみ、自分らしく最高の状態で前に進むことができます。

Courtyard 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「Marriott Bonvoy®（マリオット ボンヴォイ）」に参加しています。同プログラムでは、世界中の魅力的なブランドでの滞在や、「Marriott Bonvoy Moments」での特別な体験、無料宿泊やエリートステータスなどの特典をご用意しています。無料での会員登録や詳細は marriottbonvoy.com をご覧ください。

詳しい情報やご予約は courtyard.marriott.com をご覧いただき、[X](#)（旧 Twitter）、[Instagram](#)、[Facebook](#) でも最新情報をご確認ください。

（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@cyosaka.com