

Press Release

2025 年 10 月 31 日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

3つのレストランが「^{レイディアント クリスマス}Radiant Christmas」をテーマに提供する特別な2日間

クリスマス限定特別ディナーを発売

期間：2025 年 12 月 24 日(水)・12 月 25 日(木)

場所：ホテル内レストラン ^{バーナインティーン}Bar 19、^{ダイニング}鉄板焼き 一花一葉、^{バー ラヴァロック}Dining & Bar LAVAROCK



Bar19 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12月24日(水)、25日(木)の2日間限定で、^{バーナインティーン}Bar 19、^{ダイニング}鉄板焼き 一花一葉、^{バー}Dining & Bar ^{ラヴァロック}LAVAROCK、にて「^{レイディアント クリスマス}Radiant Christmas」をテーマにしたクリスマス限定特別メニューを発売いたします。

クリスマスは全店舗共通で、ホリデーシーズンの華やかな雰囲気をホテルでお楽しみいただきたいという想いから世界三大珍味やオマール海老など厳選した食材を使い、赤と金を随所に散りばめた華やぎのあるお料理をご用意いたしました。

Bar19では、ひと口ごとに広がる繊細な味わいのシャンパンに合わせたセイボリーやデザートでゲストをおでむかえ。「ドン ペリニヨン」での乾杯にはじまり、フリーフローでご提供する「ヴーヴ・クリコ」や聖夜を彩るカクテルは、華やぎに満ちたお料理とのマリアージュをお楽しみいただけます。

鉄板焼き 一花一葉では、和と洋をテーマに、日本と世界の三大珍味の両方を楽しめるほか、だしの旨みで堪能する温前菜をはじめ、テルミドールを思わせる魚料理などを鉄板焼きでご提供。メインには、日本三大和牛のひとつである近江牛をご堪能いただけます。また、デザートは会場を移し、アフタヌーンティースタイルの特別デザートで、食後のひとときを優雅に彩ります。

Dining & Bar LAVAROCKでは、アメリカングリルレストランらしいダイナミックなお料理に、フランス料理の繊細なエッセンスを融合した、華やかさと大人の可愛らしさを感じるお料理をご賞味いただけます。大切な方と華やかで輝きに満ち溢れた心に残る特別なクリスマスをお過ごしください。

■【Bar19】クリスマス イブニング ハイ ティー レーヴ Christmas Evening High Tea "Rêve"について

クリスマス限定のイブニングハイティー。プレステージ シャンパン「ドン ペリニヨン」での乾杯の後は、「ヴーヴ・クリコ」や7種のカクテル、紅茶などをフリーフローでご提供。華やかなセイボリーは、一品ごとにドリンクとのマリアージュをご体験いただけます。スタンドにはキャビアをのせたベニズワイガニとアボカドのタルタルなど前菜7種。魚料理にはオマール海老と金目鯛にホワイトソースとチーズをかけて焼き上げた一品をご用意。肉料理には、トリュフが香るソースでお召し上がりいただく、フィレ肉のグリルをご提供いたします。クリスマスの夜は、夢のように華やかなひとときを、グラスを傾けながら料理とドリンクの調和とともに楽しみください。

メニュー：

[乾杯]

プレステージ シャンパン「ドンペリニヨン」(グラス1杯)

[料理]

- 前菜
 - ※スタンドにて
 - ・ 彩り野菜のピクルスフルーツトマト
 - ・ ベニズワイガニとアボカドのタルタル キャビアのせ
 - ・ 海老芋のミズダコ包み ピコ・デ・ガロ
 - ・ 甘海老とコールラビの柚子ドレッシング
 - ・ ハモンイベリコとカマンベールチーズのサラダ
 - ・ パン・デピスフォアグラのムースのせ
 - ・ ローストビーフとフンムス
- 魚料理
 - オマール海老と金目鯛のグラティネ
- メインディッシュ
 - 国産牛 フィレ肉のグリルトリュフソース
- デザート
 - ストロベリーパフェ
 - 生ホワイトチョコレートと焼きメレンゲ添え



Bar19 イメージ

[フリーフロー]

ヴーヴ・クリコ イエローラベル、赤・白ワイン、オリジナルカクテル7種&モクテル3種
ノンアルコールスパークリングワイン、紅茶10種

Christmas Evening High Tea "Rêve"概要

期間： 2025年12月24日(水)、25日(木)
時間： 17:00~20:00ラストオーダー
場所： Bar19 (19階)
料金： 1名様 ボックス席13,000円
フロア席 12,000円

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※前日17:00までのご予約制となります。

※ご予約は2名様より承ります。

※フリーフローは120分制です。

※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。



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 Bar19

TEL: 06-6350-5701 URL: <https://www.cyosaka.com/>

■【鉄板焼き 一花一葉】^{クリスマスディナーコース}Christmas Dinner Course"Riche"について

カウンター席で楽しむ鉄板焼き 一花一葉では、鉄板の上で仕上げられる香ばしい香りや調理の臨場感を五感で味わう、特別なひとときをお過ごしいただけます。白味噌を泡立てたソースで楽しむ寒鰯のアミューズからはじまり、冷前菜には、手毬寿しと甘海老とアボカドのタルタルをご用意し、一つのお皿で和と洋の共演を演出いたします。その他にも、だしで味わう比内地鶏の温前菜やオマール海老にホワイトソースとチーズをかけて炙った魚料理など珠玉の料理をご提供いたします。メインには、日本三大和牛のひとつとして称される近江牛を、黒トリュフ塩または白トリュフ醤油でご堪能ください。デザートは昨年からスタイルを一新し、アフタヌーンティーを思わせるようなスタンドでケーキやマカロンなどをご用意し、お部屋を変えて大阪の夜景を眺めながらお召し上がりいただきます。赤と金に彩られた華やかな料理の数々に舌鼓を打ちながら心満たされるクリスマスの夜をお楽しみください。

メニュー：

- アミューズ 寒鰯の白味噌泡仕立て
金箔とキャビア添え
- 冷前菜 甘海老とアボカドのタルタル、鯛手毬寿し
日本三大珍味のアクセント
- 温前菜 比内地鶏の鉄板焼き
トリュフ香るマッシュポテトとともに
- 魚料理 オマール海老のポワレ〈半身〉
クリスマス特製テルミドール仕立て
- サラダ いちごと彩り野菜のグリーンリーフサラダ
トリュフドレッシング
- 焼野菜 季節の焼き野菜
- メインディッシュ 近江牛サーロイン100g
-黒トリュフ塩と白トリュフ醤油-
※追加料金1名様5,000円でお肉を「サーロイン100g」から「フィレ80g」にご変更いただけます。
- ご飯 ガーリックライス、フォアグラのせ
- 椀物
- 香の物
- デザート クリスマス スペシャル デザート
- コーヒー または 紅茶



鉄板焼き 一花一葉 イメージ

Christmas Dinner Course "Riche"概要

期間： 2025年12月24日(水)、25日(木)
時間： 17：00～21：00ラストオーダー
場所： 鉄板焼き 一花一葉 (19階)
料金： 1名様 25,000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。



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
TEL：06-6350-5701 URL：<https://www.cynosaka.com/>

■【Dining & Bar LAVAROCK】^{クリスマスディナーコース デリス} Christmas Dinner Course "Délice"について

今年も平日にクリスマスを迎えることから、世代を問わず、ご友人やご家族と一緒に楽しめるお料理をご用意いたしました。フォアグラのムースからはじまり、キャビアをのせたベニズワイガニとアボカドのタルタル、深く澄んだ琥珀色が美しい牛肉の旨みが凝縮したスープ、オマール海老と金目鯛を組み合わせた魚料理、そして濃厚なトリュフソースで味わうビーフ ウェリントンなど、多彩な品々をご堪能いただけます。アメリカン・フレンチにフランス料理のエッセンスを融合させたお料理の数々をお楽しみください。

メニュー：

- アミューズ フォアグラのムース
 マンゴーのコンフィチュール
- 冷前菜 ベニズワイガニとアボカドのタルタル、キャビアのせ
 レッドビーツのピューレ クリスマス仕立て
- スープ ビーフコンソメスープ
 シェリー酒の香り
- 魚料理 オマール海老と金目鯛のグラティネ
- 肉料理 ビーフ ウェリントン
 トリュフソース
- デザート ストロベリーパフェ
 生ホワイトチョコレートと焼きメレンゲ添え
- コーヒー または 紅茶



Dining & Bar LAVAROCK イメージ

Christmas Dinner Course "Délice" 概要

期間： 2025年12月24日(水)、25日(木)
時間： 17:00～21:00ラストオーダー
場所： Dining & Bar LAVAROCK (ロビー階)
料金： 1名様 12,000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。



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 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

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@cynosaka.com