

Press Release

2026 年 2 月 18 日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

奈良県でシェフが出会った食材や食文化を鉄板焼きで楽しむ春の特別コース



アラウンド ジャパン

ディスカバー ナラ

Around Japan vol.27 「Discover Nara」を発売

大和牛、大和肉鶏、大鉄砲大豆など、味わい豊かな食材の取り合わせ

期間：2026 年 3 月 1 日(日)～5 月 31 日(日)

場所：ホテル 19 階 鉄板焼き 一花一葉



「Discover Nara」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、ホテル最上階のレストラン「鉄板焼き 一花一葉」で、2026年3月1日(日)～5月31日(日)の期間、日本各地の美味しい食材や郷土料理を季節ごとに紹介する「アラウンド ジャパン」シリーズ第27回目として、奈良県の滋味豊かな食材を紹介する「ディスカバー ナラ」を発売いたします。

今春は、奈良県が誇る和牛「大和牛」をはじめ、シェフが奈良県の生産者を訪問し、作り手の姿勢に触れて感銘を受け、選び抜いた食材を中心にコース料理を構成いたしました。吉野晒の製法を150年以上守り続ける天極堂の吉野本葛のほか、江戸時代から天日干しの製法を受け継ぐ嘉兵衛本舗の番茶、奈良県産大豆にこだわり、在来種の豆「大鉄砲大豆」を復刻して作った豆腐や醤油、奈良県の柿を多様な加工品に仕立てる「柿の専門」の柿酢など、生産者の思いが伝わる食材を取り入れております。

前菜は、酒粕に漬けた大和牛のタリアータを柿酢と大鉄砲豆腐の白和えで味わう一品をご用意。温前菜は郷土料理の飛鳥鍋をモチーフに、大和肉鶏とカチョカバロを牛乳で煮込んだお料理をお楽しみいただけます。魚料理には万葉集・巻十六 三八二九番歌に詠まれた「鯛を食したい」という一節に着想を得て、鯛のしんじょをご用意。奈良県産あまごの甘露煮と吉野本葛のだしでご堪能いただけます。メインディッシュの大和牛 サーロインは、大鉄砲再仕込み醤油で作った自家製にんにく醤油などでお楽しみください。デザートには、葛餅に大鉄砲きな粉のブランマンジェをかけた一皿をご用意し、嘉兵衛本舗の天日干し番茶とともにお召し上がりいただけます。

鉄板焼き 一花一葉にて、奈良県の食材と食文化を感じるひとときをお過ごしください。

アラウンド ジャパン ディスカバー ナラ
■Around Japan vol.27 「Discover Nara」 について

今回は、新大阪から電車で約60分の距離にある古都・奈良へと足を運びました。桜が美しい吉野エリアの食材に着目したことをきっかけに、奈良県庁のご協力のもと、滋味豊かな食材を探し求めました。シェフが現地で出会った食材や郷土料理の魅力を取り入れ、さまざまな味わいを鉄板焼きでご提供いたします。

メニュー：

- 冷前菜(＊)
奈良県産 大和牛 リブロースの酒粕漬けと蘇、タリアータ
-奈良県産大豆 大鉄砲のコンディメント-
 - 温前菜(＊)
奈良県産 大和肉鶏とカチョカバロ -飛鳥鍋をイメージして-
 - 魚料理(＊)
鯛のしんじょ焼き、奈良県産 あまごの甘露煮風
吉野本葛の餡掛け
-大和橘こしょう、春野菜添え-
 - サラダ(＊)
奈良県産 季節野菜サラダ
-みかんと大鉄砲白味噌のドレッシング-
 - 焼野菜
季節の焼き野菜
 - 肉料理(＊)
奈良県産 大和牛 サーロイン 80g
当帰葉ソルト、大和伝統野菜ひもとうがらし味噌、大和ぼんず、
大鉄砲再仕込み醤油を使った自家製にんにく醤油、にんにくチップ、本山葵
 - ご飯(＊)
柿の葉で炊くご飯のガーリックライス
(お米：奈良県産 ヒノヒカリ、肉：大和牛)
または
郷土料理 「色ご飯」
(お米：奈良県産 ヒノヒカリ、肉：大和肉鶏)
 - 椀物(＊)
三輪そうめんで作る 郷土料理 「にゅうめん」
 - 香の物
奈良漬けと香の物
 - デザート(＊)
大鉄砲きな粉のブランマンジェと吉野本葛の葛餅
ミルクジェラート
 - 嘉兵衛本舗の天日干し番茶
- ・(＊)は、奈良県産食材が入ったお料理やデザート、郷土料理をイメージしたお料理です。



「Discover Nara」 イメージ



冷前菜 イメージ



温前菜 イメージ



肉料理 イメージ



デザート イメージ

【鉄板焼き 一花一葉シェフ 廣瀬 幹人 コメント】

今回は、Dining & Bar LAVAROCKのシェフとともに奈良県を訪問いたしました。奈良県には、グループホテルである「紫翠 ラグジュアリーコレクションホテル 奈良」があり、日頃から奈良県の食材に触れているシェフに、地域ならではの食材を紹介してもらった機会も設けました。また、奈良県庁のご協力のもと、生産者の方々と訪ね、食材が育まれる環境や作り手の姿勢に直接触れることができました。こだわりの食材が数多くある中で、本コースで使用しているのはその一部ではありますが、料理を通して奈良県に関心をお持ちいただき、皆さまが実際に足を運びきっかけとなれば幸いです。



視察の様子

Around Japan vol.27 「Discover Nara」 概要

期間： 2026年3月1日(日)～5月31日(日)

時間： ランチ 11:00～15:00 (L.O.14:00) ※ランチは、前日15:00までの予約制

ディナー 17:00～22:00 (L.O.21:00)

場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 1名様 21,000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、原産地およ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。

＜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>

アラウンド ジャパン

ディスカバー ナラ ビバレッジ セレクション

■Around Japan vol.27 「Discover Nara Beverage Selection」 について

奈良県は、古代から続く酒造りの歴史と良質な水に恵まれ、さまざまなお酒が造られてきた地域です。奈良県産の素材を取り入れたクラフトビール造りも盛んで、土地の風土を生かした味わいが特徴です。また、奈良県は清酒発祥の地として知られ、正暦寺に伝わる「菩提酛」などの古い製法を受け継ぐ酒蔵が今も点在しています。料理との相性を考えて選んだお酒とともに、奈良県ならではの味わいをお楽しみください。



イメージ

・日本酒：油長酒造株式会社「^{ゆうちょう}風の森 秋津穂 657」 一合1,500円 二合3,000円

奈良県御所市の「御所まち」と呼ばれる地域に蔵を構える油長酒造では、風の森峠近くで栽培されていた秋津穂米を用いた日本酒を、1998年に「風の森」シリーズとして発売しました。搾りたての味わいを生かす無濾過無加水生酒に特化して仕上げており、秋津穂の特性をいかした米の旨みと香りを心地よく感じられる一本です。

おすすめ料理/冷前菜

・日本酒：倉本酒造株式会社「^{ほだいもと}菩提酛 純米酒 つげのひむろ」 一合2,200円 二合4,400円

奈良県奈良市の北東部に位置する都祁の標高約500mに蔵を構える倉本酒造では、室町時代に正暦寺で生まれた「菩提酛造り」を取り入れています。生米を乳酸発酵させた“そやし水”を使う独特の製法で醸した「つげのひむろ」は、やわらかな甘みと穏やかな酸味が感じられる、落ち着いた味わいの純米酒です。

おすすめ料理/温前菜、魚料理

・日本酒：千代酒造株式会社「^{くじら}純米吟醸 中取り 生酒 櫛羅」 一合2,500円 二合5,000円

奈良県御所市、金剛・葛城山の麓にある櫛羅で、蔵元自らが育て収穫した山田錦で醸した地酒が「櫛羅」です。この気候風土に育てられた山田錦とこの地で汲み上げる井戸水を組み合わせでできる味わいを大切に醸されたお酒です。今回は、50%精米の純米吟醸の中取りをご用意しています。

おすすめ料理/肉料理

飲み比べセット

奈良県の三つの酒蔵が手がける上記の個性豊かな日本酒を、飲み比べてお楽しみいただけます。それぞれの土地が育む米や水、受け継がれてきた製法による味わいの違いをご堪能ください。

3種飲み比べセット：2,500円 グラス (各60ml)



イメージ

・ クラフトビール：奈良醸造株式会社「フィルハーモニー」 ボトル（375ml）2,000円

奈良県産の大和橘とレモングラスを使用したビールです。伝統的な小麦ビールの製法で用いられるコリアンダーシードをスパイスとして加え、穏やかな麦芽の甘み、大和橘のほのかな酸味、レモングラスのすっきりとした香りが調和しています。軽やかに飲みやすく、同時に奥行きを感じられる味わいをお楽しみいただけます。

おすすめ料理/冷前菜

・ ソフトドリンク：irodori kintetsu × Odamaki農園「古都華クラフトコーラ」 グラス1,300円※ソーダ割り

奈良県桜井市の大和さくらブランド認定品のOdamaki農園が特別栽培したいちご「古都華」を使用したクラフトコーラです。果汁とスパイスを調合し、生姜パウダーの味わいが全体を引き締めています。ソーダ水で割ってご提供いたします。

Around Japan vol.27 「Discover Nara Beverage Selection」 概要

期間： 2026年3月1日(日)～5月31日(日)

時間： ランチ 11:00 ～ 15:00 (L.O.14:30)

※ランチは前日15:00までの予約制。ドリンクのみのご予約は承っておりません。

ディナー 17:00 ～ 22:00 (L.O.21:30)

場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 1,300円より

※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、原産地およ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。

＜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>

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