

Press Release

2026 年 2 月 17 日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

新ディナーコース誕生！関西の魅力を料理で。第1弾は奈良・吉野をセレクト

関 西 エクスカーション 奈 良 吉 野 プライム セレクション

「Kansai Excursion – Nara Yoshino Prime Selection」を発売

吉野本葛や番茶など、奈良・吉野の素材をアメリカン料理に

期間：2026 年 3 月 1 日(日)～5 月 31 日(日)

場所：ホテル ロビー階 レストラン ^{ダイニング バー ラヴァロック}「Dining & Bar LAVAROCK」



ディナー 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、2026年3月1日(日)～5月31日(日)の期間、ロビー階レストラン「^{ダイニング バー ラヴァロック}Dining & Bar LAVAROCK」にて、春限定ディナーコース「^{関 西 エクスカーション 奈 良 吉 野 プライム セレクション}Kansai Excursion Nara Yoshino Prime Selection」を発売いたします。

この春より、Dining & Bar LAVAROCKでは、季節のディナーコースで新シリーズを開始いたします。新大阪という西日本各地へアクセスしやすい立地を背景に、大阪の食材とともに関西各地の食材を紹介したいというシェフの想いから生まれたコースです。シェフが生産者を訪ねて選んだ食材や、地域で親しまれてきた郷土料理を取り入れ、アメリカン料理へと融合させました。

第1回目は、奈良県の吉野エリアに注目し、吉野本葛や柿の葉、天日干しで丁寧につくられた番茶などをセレクト。さらに、吉野以外で出会った希少な大豆「大和大鉄砲」を使ったきなこや醤油も取り入れています。

前菜では、炙り鯖のマリネを、柿の葉茶と吉野本葛で作るガレットで包み、柿の葉寿司を連想させる仕立てに。魚料理は、茶粥のイメージを重ね、メバルのポワレを茶飯や蒸した貝とともに盛り、仕上げに番茶を注いで味わうスタイルです。添えた番茶の茶葉は、そのまま味わったり、料理に合わせて香ばしさを加えたりと、自由に楽しめます。メインディッシュは、郷土料理の大和の雑煮の食べ方をヒントに、ワインで蒸し煮したなにかに黒牛にきなこを付けてお召し上がりいただきます。ワインの酸味ときなこの甘みが合わさり、お肉の味わいを引き立てます。

シェフ小川が関西の素材に向き合いながら表現したアメリカン料理を堪能するひとときをお過ごしください。

関西 エクスカーション 奈良 吉野 プライム セレクション
■春限定ディナーコース「Kansai Excursion – Nara Yoshino Prime Selection」について

春からはじまる新シリーズは、関西の食材や郷土料理などをアメリカン料理に融合して参ります。今回は、奈良県の吉野エリアに注目し、生産者の方のお話を伺い、その食材の魅力を生かしながらアメリカン料理に融合しました。シェフのアイデア光る料理の数々をご賞味ください。

メニュー：

- [APPETIZER]
炙り鯖マリネ、しらすと新玉ねぎのリゾーニ 柿とヘルメスソース
「KAKIHA」と「天極堂の吉野本葛」のガレット、春の菜園スタイル
- [SOUP]
奈良県産 ヤマトポークと春キャベツのガルビュール、ミルクフォームをのせて
奈良県産 大和肉鶏のプロシエット
- [FISH DISH]
メバルのポワレ -桜花塩漬けバター-
「嘉兵衛本舗の天日干し番茶」で蒸し上げた春の貝、奈良県産 ヒノヒカリの茶粥
番茶の葛湯を掛けて
- [MAIN DISH]
大阪産 なにわ黒牛のブレゼ、奈良漬けのアクセント
奈良県産と大阪産野菜のフリット、大鉄砲きなこのコンディメント
春の香味サラダ、大和橘ドレッシング
- [DESSERT]
奈良県産 いちごのLAVAROCK風エンパナーダ
「嘉兵衛本舗のほうじ茶チャイ」のアフォガート
- コーヒー または 紅茶



APPETIZER 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】

春からは、関西にはまだ伝えきれていない魅力ある素材が数多くあると考え、自ら生産地を訪ねながら、国内外の方にお伝えしたいという想いで新シリーズを展開しています。

今回のコースで特におすすめしたいのは、魚料理と肉料理です。魚料理に添えた番茶の茶葉は、生産者の方から「そのまま味わってほしい」と言われたことを受け、料理に添えました。少し砕いて料理に合わせると、番茶の香ばしさがより引き立ちます。肉料理のなにわ黒牛はブレゼしており、そのままでも味わえますが、添えたきなことともに食べると印象が変わります。大和大鉄砲は大豆そのものの甘みが強く、そのきなこを合わせることでソースに自然な甘さが重なり、独特の風味が生まれます。素材の個性をいかした料理の数々を楽しんでいただければと思います。



訪問時の様子

春限定ディナーコース「Kansai Excursion – Nara Yoshino Prime Selection」概要

期間： 2026年3月1日(日)～5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 9,800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。

<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>

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