

Press Release

2026年5月21日

【コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション】

夏限定！前菜の定番"生ハムメロン"をハンバーガーに
ハモンセラノ メロン バーガー
「JAMÓN SERRANO & MELON BURGER」を発売

～生ハムメロンの魅力をハンバーガーで表現した遊び心あふれる一品～

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6月1日(月)～8月31日(月)の期間、ホテルロビー階のレストラン「Dining & Bar LAVAROCK」にて、夏の定番前菜として親しまれてきた"生ハムメロン"を、ハンバーガーという新しいスタイルで表現した「JAMÓN SERRANO & MELON BURGER」を、夏限定で発売いたします。



JAMÓN SERRANO & MELON BURGER イメージ

今回のハンバーガーは、スライスしたメロンの間に、クリームチーズ、国産牛100%のパティ、夏野菜を使ったソースを重ね、最後に塩味の効いたハモンセラノをのせ、バンズに挟み込みました。夏野菜のソースの爽やかな酸味と野菜の香味が、ハモンセラノの塩味、メロンのみずみずしい甘み、パティの肉の旨みを引き立て合い、食べすすめるほどにバランスの取れた味わいが広がります。

頬張ると、みずみずしく甘いメロンの持ち味をそのままに、肉の旨み豊かなパティと重なり合い、前菜として親しまれてきた生ハムメロンの味わいを、ハンバーガーとして楽しめる新しい一品です。サイドのポテトや自家製ピクルスが味わいの合間に心地よいアクセントとなり、最後まで軽やかに楽しみいただけます。

素材の魅力を知り尽くしたシェフの遊び心によって作り上げられた至高のハンバーガーとともに、ホテルダイニングで食事をする夏の贅沢なひとときをお楽しみください。

Courtyard by Marriott Shin-Osaka Station

【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
TEL：06-6350-5705 FAX：06-6350-4472 E-mail：pr@cyosaka.com

サマールグourmetメエディション「ハモンセラノーメロンバーガー」について

今回のハンバーガーは、スライスしたメロンの間に、国産牛100%のパティや夏野菜のソースを挟み、ハモンセラノーを重ねました。塩味と甘み、肉の旨みが調和し、前菜で楽しむ生ハムメロンの味わいをハンバーガーで表現しました。シェフの遊び心を感じる夏限定の一品を、ホテルダイニングにてご堪能ください。



JAMÓN SERRANO & MELON BURGER イメージ

<内容詳細>

[ハンバーガー] ※組み立て順

- ・バンズ
- ・ハモンセラノー
- ・メロン
- ・夏野菜のソース
- ・クリームチーズ
- ・国産牛100%のビーフパティ(200g)
- ・メロン
- ・ロメインレタス
- ・バンズ

[サイド]

- ・スパイシーワッフルポテトフライ
- ・メロン、すいか、きゅうりのピクルス

SUMMER GOURMET EDITION 「JAMÓN SERRANO & MELON BURGER」 概要

期間： 2026年6月1日(月)～8月31日(月)
時間： ランチ 11：30～14：30 (L.O.)
ディナー17：00～21：30 (L.O.)
場所： Dining & Bar LAVAROCK
料金： 1名様 3,950円

※上記料金は消費税・サービス料込みの料金です。
※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。



Dining & Bar LAVAROCK 内観

■コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション
レストランシェフ 小川 雄平 (オガワ ユウヘイ)

今回のハンバーガーで最も難しかったのは、メロンのみずみずしさを生かしながら、バンズに水分がなじみすぎないように整えたバランスです。頼張った瞬間に広がるメロンの甘みとみずみずしさに、ハモンセラノーの塩味とビーフパティの旨みが重なり合う、一体感のある味わいをお楽しみください。



レストランシェフ 小川 雄平

Courtyard by Marriott Shin-Osaka Station

【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
TEL：06-6350-5705 FAX：06-6350-4472 E-mail：pr@cyosaka.com

■コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

新大阪駅から徒歩約1分に位置するホテル。全室30平方メートル以上のゆとりある客室に加え、レストラン、バー、フィットネスなどを兼ね備え、ビジネスからレジャーまで自分らしく、快適でリフレッシュなご滞在をご提供いたします。

所在地：大阪市淀川区宮原 1-2-70

客室数：332室（チェックイン 15：00/チェックアウト 12：00）

URL：<https://www.cynosaka.com>



ホテル外観

<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。

Courtyard by Marriott Shin-Osaka Station

【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
TEL：06-6350-5705 FAX：06-6350-4472 E-mail：pr@cynosaka.com