COURTYARD BY MARRIOTT

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

Press Release

2026 年 5 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】

もう一つの岡山に出会う、食の旅へ

Around Japan（アラウンド ジャパン） vol.28 「Discover Okayama（ディスカバー オカヤマ）」を発売

～ 果実だけではない、岡山の奥深い食の魅力をコースで表現 ～

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、ホテル最上階（19階）の「鉄板焼き 一花一葉」にて、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「Around Japan（アラウンド ジャパン）」シリーズ第28回目として、岡山県の滋味豊かな食材を紹介する「Discover Okayama（ディスカバー オカヤマ）」を発売いたします。

Around Japan「Discover Okayama」 イメージ

今夏は、くだもの王国として広く知られる岡山県をシェフが訪れ、現地で出会った食材やその土地の料理に着目し、果実だけにとどまらない岡山県の魅力を料理を通してご紹介いたします。

シェフが選んだ、高梁川源流の澄んだ水で育てた新見キャビアや瀬戸内の穏やかな海が育んだ香り高く旨みが凝縮された岡山のり、上品な脂を持つ黒鯛をはじめ、やわらかな食感と風味が特長の連島（つづきじま）ごぼう、きめ細やかな肉質と旨みを誇る備中牛など、生産者の思いと地域の恵みが詰まった食材を取り揃えました。また、牡蠣の殻をたい肥として育てた米から造られる里海酒や、その循環の中で育まれた里海米など、地域ならではの取り組みによる恵みも取り入れています。さらに、地元で親しまれている料理を鉄板焼きで楽しめるようにアレンジし、コース全体で岡山県の魅力をご堪能いただける構成に仕立てました。

また、お料理に合わせて岡山県のお飲み物も取り揃えており、お好みに応じてお料理とのマリアージュもご堪能いただけるようにいたしております。

「鉄板焼き 一花一葉」で岡山県の新たな魅力をご堪能するひとときをお過ごしください。

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

■ Around Japan（アラウンド ジャパン） vol.28 「Discover Okayama（ディスカバー オカヤマ）」について

日本の美味探訪は、岡山県へ。高梁川源流で育った「新見キャビア」等の前菜3種にはじまり、魚料理は岡山県産 鰻に「連島ごぼう」を添えた一品。肉料理には霜降りが美しい「備中牛」を4種のコンディメントでご堪能ください。デザートは、くだもの王国の名にふさわしいぶどうと白桃を取り入れたパフェ風のスイーツをご堪能いただけます。

イメージ

＜メニュー詳細＞

●**前菜(＊)**

岡山のりを愉しむ 3種の前菜

・新見キャビアとママカリの酢漬けのブルスケッタ
ネーブルオレンジとキャロットラペ
- 一番摘みのりソース -

・ガラエビとイシモチジャコのからあげ 青のり風味

・黒鯛のなめろう 烏城ブラック

温前菜 イメージ

●**温前菜(＊)**

ピーチポークのミルフィーユカツ 木の実と2種のキャベツのマリネサラダ
- フルーツチャツネとデミグラスソース -

肉料理 イメージ

●**魚料理(＊)**

岡山県産鰻のポワレ 里海酒の香り、連島ごぼうチップと焼き白桃添え
- ピオーネビネガーソース -

●**サラダ(＊)**

フルーツと季節の野菜サラダ
- サルナシのドレッシング -

●**焼野菜**

季節の焼き野菜

●**肉料理(＊)**

岡山県産 備中牛 サーロイン 80g
- 野崎家の塩、白桃金山寺、塩ポン酢、にんにく糀しょうゆ、にんにくチップ、本山葵 -

●**ご飯(＊)**

釜炊きご飯の肉入りガーリックライス（米：岡山県産 里海米 / 肉：岡山県産 備中牛）または、
郷土料理 たこめし（米：岡山県産 里海米）

●**椀物(＊)**

冬瓜のすり流し

●**香の物(＊)**

ひるぜん漬

●**デザート(＊)**

岡山県産ぶどうと白桃のキャラメリゼ きび団子
フルーツの甘酒を合わせたフローズンヨーグルト

デザート イメージ

●**コーヒー または 紅茶**

・(＊)は、岡山県産の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。

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

＜Around Japan vol.28 「Discover Okayama」ご紹介（一部）＞

■前菜：岡山のりを愉しむ 3種の前菜

前菜イメージ

岡山県はのり養殖にも力を入れておられ、さまざまなのりが販売されています。今回は、その中からのりの佃煮や青のり、岡山城の外観から連想してつけられたのり「烏城ブラック」の3種を使って前菜にしています。郷土料理のママカリや岡山名物の黒鯛のなめろうなど、地元で親しまれている料理を前菜に仕立てました。また、岡山県の新名物である「新見キャビア」を使った一品もご用意いたします。

■魚料理：岡山県産 鰻のポワレ 里海酒の香り、連島ごぼうチップと焼き白桃添え
- ピオーネビネガーソース -

魚料理 イメージ

白焼きの鰻を里海酒で蒸しあげ、桃太郎トマトとアボカド、焼いた白桃とともに盛り付けました。最後に岡山県倉敷市の連島地区で栽培されているブランド野菜「連島ごぼう」をチップにしたものを飾りつけ、ピオーネのビネガーソースを掛けてご提供いたします。白焼きにフルーツの味わいとトマトの酸味が調和し、ごぼうの香りがアクセントになった一品です。

<u>Around Japan vol.28 「Discover Okayama」概要</u>

鉄板焼き 一花一葉 内観

期間：　2026年6月1日(月)～8月31日(月)
時間：　ランチ　11：00 ～ 14：00（L.O.）
※ランチは、前日15：00までの予約制
ディナー 17：00 ～ 21：00（L.O.）
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・サービス料込みの料金です。
※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。

■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 廣瀬 幹人（ヒロセ ミキト）

レストラン シェフ 廣瀬 幹人

新大阪駅から新幹線で約 45 分とアクセスも良い岡山県。くだもの王国として広く知られていますが、実際に現地を訪れることで、瀬戸内の温暖な気候に育まれた魅力ある食材が数多くあることを実感いたしました。地域に根付いた料理や名物料理のエッセンスも取り入れながら、鉄板焼きならではの技で素材の魅力を引き出し、コース料理として表現しております。素材本来の味わいを大切に仕上げた一皿一皿をご堪能ください。

＜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 鉄板焼き 一花一葉
TEL：06-6350-5701　URL： https://www.cyosaka.com

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

■Around Japan（アラウンド ジャパン） vol.28 「Discover Okayama Beverage Selection（ディスカバー オカヤマ ビバレッジ セレクション）」について

岡山県より厳選した銘酒を取り寄せました。令和の大改修を経て美しく生まれ変わった岡山城をラベルに冠したクラフトビールをはじめ、良質な水と米で造られる歴史を刻む蔵元の日本酒、そして雄大な大山を望む蒜山高原で育まれた滋味豊かなワイン。岡山県でしか出会えない、個性豊かな味わいをお料理とともに心ゆくまでお楽しみください。

イメージ

・クラフトビール：宮下酒造「独歩（どっぽ）・金烏城（きんうじょう）ラベル」ピルスナー ボトル（330ml）1,500円
岡山城の別名「金烏城」のラベルが印象的なビール。岡山城の金箔瓦をイメージ。生きた酵母が入った、ホップの爽快な香味を持ち、苦みのきいた淡黄金色のビールです。
おすすめ料理/前菜

・日本酒：利守酒造「赤磐雄町（あかいわおまち） 純米大吟醸」一合 3,200円
幻の米と呼ばれる"雄町米"を復活し、精魂込めて醸した純米大吟醸酒。心地よい爽やかな口当たりが感じられ、口中で広がるのは雄町米ならではの旨みです。華やかでしっかりとした味わいを好まれる方におすすめです。
おすすめ料理/温前菜

・ワイン（白）：ひるぜんワイナリー「CuFu（クフ） 甲州 2023」グラス 2,500円 ボトル（720ml）12,100円
柑橘系や青りんご、シダといったフレッシュな香りでバランスの良い穏やかな酸味と、後からくるグレープフルーツの皮のようなビター感が心地よいワインです。
おすすめ料理/魚料理

・ワイン（赤）：ひるぜんワイナリー「三座」グラス 2,500円 ボトル（720ml）12,100円
ヤマソービニオンをベースにヤマブドウをブレンドしたワイン。小樽で11ヶ月熟成。カシスのような香りから、温度が上がると、ドライフラワーのような香り、甘苦いクローブのようなスパイスの香りもほのかに感じられます。
おすすめ料理/肉料理

・ソフトドリンク：「岡山果汁ものがたり 清水白桃」グラス1,300円
晴れの国岡山で、古くから語り継がれる物語と "くだもの" を結びつけた「岡山果汁ものがたり」。清水白桃は、岡山県産の清水白桃の完熟した香りと優しい甘さをお楽しみいただけます。

Around Japan vol.28 「Discover Okayama Beverage Selection」概要

期間：　2026年6月1日(月)～8月31日(月)
時間：　ランチ　11：00 ～ 14：30（L.O.）
＊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 ～ 21：30（L.O.）
場所：　鉄板焼き 一花一葉
料金：　1名様 1,300円より

※上記料金は消費税・サービス料込みの料金です。
※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。

イメージ

【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、快適でリフレッシング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.cyosaka.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 鉄板焼き 一花一葉

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