



## ■夏限定ランチ&ディナー「Summer Boost」

土用の丑の日から着想を得た本コースでは、夏の季節に親しまれている鰻やにんにく、牛肉などを取り入れたお料理をご用意いたします。食欲が減退しがちな夏に、鉄板で焼き上げる食材の音や香りで五感を刺激し、お食事を楽しむひとときをお過ごしください。

[メニュー詳細]

- 冷前菜  
近江牛リブロースのタリアータ-柑橘ソース-
- 温前菜  
箱間蒸し 鉄板焼き 一花一葉スタイル
- 魚料理  
オマール海老〈テール〉と太刀魚のポワレ  
ハーブとレモンのソース、スパイシーなサルサのアクセント
- サラダ  
鉄板で仕上げるフレッシュサラダ  
豚バラ肉とにんにくの芽のソテー  
-にんにくドレッシング-
- 肉料理  
黒毛和牛 ロース 80g  
-2種の塩、ポン酢、にんにく醤油、にんにくチップ、本山葵-
- ご飯  
釜炊きご飯のガーリックライス  
-とうがらし味噌と温度玉子添え-
- 椀物
- 香の物
- デザート
- コーヒー または 紅茶



イメージ



魚料理イメージ



肉料理イメージ

〈夏限定ランチ&ディナー「Summer Boost」料理のご紹介（一部）〉

### ■温前菜：箱間蒸し 鉄板焼き 一花一葉 スタイル

温前菜は、当社内で実施した料理コンクール（※詳細は下記参照）にて若手シェフが調理技能賞を受賞した一品で、土用の丑の日にふさわしい料理内容でしたので、少しアレンジを加えてご提供することといたしました。大阪の食文化から着想を得ているため、鰻も大阪産にこだわり、「美陵鰻」を使用いたします。風味豊かな鰻の味わいをお楽しみいただける一品です。



温前菜イメージ

### 夏限定ランチ&ディナー「Summer Boost」概要

- 期間： 2026年7月18日(土)～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 17,000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。



鉄板焼き 一花一葉 内観

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OTT 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

## ■レストランシェフ <sup>ひろせ みきと</sup> 廣瀬 幹人

暑さで食欲が減退しやすい季節ではありますが、鉄板で素材を焼き上げる音や香りは、そうした季節においても五感を刺激してくれるものと思います。今回は、若手シェフとともにメニューを考案いたしました。鰻を使ったこだわりの料理をはじめ、オマール海老や太刀魚を取り入れた魚料理など、暑い夏にも食べやすい味わいでご提供いたします。ぜひ皆さまお越しください。



左：西戸 恵理 / 右：廣瀬 幹人

## ■鉄板焼き 一花一葉 調理スタッフ <sup>にしど 恵理</sup> 西戸 恵理

今回は、コンクールで受賞した料理を、多くのお客様にご提供できるようにアレンジをいたしました。大阪はくいだおれの街といわれるほどなので、さまざまな食文化があります。今回はその中から鉄板焼きでは提供が難しい箱寿司や間蒸しをあえて選び、鉄板焼きでも楽しんでいただけるように考えた料理です。箱間蒸しって何だろう？と興味を持っていただけると嬉しく思います。

## ■コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

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.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>

## ■料理コンクールについて

次世代を担う若手スタッフの育成と働きがいのある職場環境づくりを目的に「森トラスト・ホテルズ&リゾーツ」が行う社内料理コンクール。西エリアに位置する7施設と、東エリアに位置する12施設でそれぞれ大会が開催され、調理スタッフと同じ施設のサービススタッフがチームを組み、料理のストーリーやこだわりについて審査員である当社役員にプレゼンテーションを実施。味覚、サービス技能、身だしなみ等の得点数から各大会の受賞施設を決定。

## コートヤード・バイ・マリオットについて

コートヤード・バイ・マリオットは、挑戦することに情熱を持ち、大きなことを成し遂げたいと願うお客様に選ばれるホテルブランドです。世界60以上の国と地域に1,355軒以上を展開し、旅の目的を問わず、あらゆる旅行者のニーズに応え、お客様が自分らしく活躍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は、リラックスとリチャージを叶えるワンランク上の体験を提供し、上質なベッドや柔軟に使えるワークスペースを備えています。お客様は、滞在中に仕事をし、健康的に食事を楽しみ、つながり、常にベストな状態で前進し続けることができます。コートヤード・バイ・マリオットは、マリオット・インターナショナルが提供するグローバル旅行プログラム「Marriott Bonvoy®」にも参加しています。本プログラムでは、多彩なブランドポートフォリオに加え、[Marriott Bonvoy Moments](#)での限定体験や、無料宿泊特典、エリートステータスなどの充実した特典をご提供しています。入会は無料で、詳細は[marriottbonvoy.com](https://marriottbonvoy.com)よりご確認いただけます。詳細やご予約は[courtyard.marriott.com](https://courtyard.marriott.com)をご覧ください。くほか、[X](#)、[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@cyosaka.com