

【コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション】

前菜からデザートまで栗づくしの秋限定ハイティー

マ ロ ン ト リ ー ト

「MARRON TREAT」を発売

～ホテル最上階で、ヴーヴ・クリコを含むフリーフローとともに楽しむ～

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9月1日(火)から11月30日(月)までの期間、ホテル最上階（19階）の「Bar 19」にて、前菜からデザートまで秋の味覚である「栗」を随所に取り入れた秋限定ハイティー「^{マ ロ ン ト リ ー ト}MARRON TREAT」を発売いたします。



秋限定ハイティー イメージ

今秋は栗の多彩な魅力をテーマに、栗そのものの味わいをはじめ、甘栗、栗のペースト、栗の渋皮煮などを使い、秋の果実や野菜とともに楽しみいただきます。スタンド上段には、セルフィーユやディルなどのハーブでマリネした真鯛のレアグリルに、甘栗と無花果を合わせた一品をご用意。中段には、マロンペーストとかぼちゃをサワークリームで合わせ、赤海老とともにリュスティックにのせてライムを添えた前菜など3種を配しました。下段には栗とナッツのムースを飾りモンブランに見立て太刀魚と秋なすのオープン焼きをお楽しみください。メインの肉料理は、チーズ入りのパン粉をのせ焼き上げた国産牛フィレ肉に、栗ときのこの赤ワインのソースを合わせました。デザートには、栗や洋梨を入れて焼き上げたブラウニーに、マロンペーストのホイップを重ね、最後にシャインマスカットと刻んだ栗の渋皮煮を散りばめてご提供いたします。

また、ドリンクには、ヴーヴ・クリコや栗のリキュールを取り入れたオリジナルカクテルやノンアルコールカクテルをはじめ、マロンの風味がする紅茶などを取り揃え、フリーフローでご用意いたします。

大阪の街並みを望む上質な空間で、多彩な栗の魅力を詰め込んだ奥深い味わいとともに、自分へのご褒美となる特別な秋の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

■秋限定ハイティー「MARRON TREAT」について

今秋は、栗そのものの味わいをはじめ、甘栗やマロンペースト、渋皮煮など多彩な栗の魅力を、秋の果実や野菜とともに表現。セイボリーからデザートまで、秋ならではの味わいをヴァーヴ・クリコとともにご堪能いただけます。

<秋限定ハイティー「MARRON TREAT」ご紹介（一部）>

■魚料理：太刀魚と秋なすのオープン焼き 栗とナッツのムース モンブラン見立て ドライベルモットのクリームソース（写真手前）

モンブランに見立てた魚料理は、太刀魚を下味をつけてから丁寧に巻いて蒸し、甘栗、くるみ、ローストしたアーモンドを入れたホワイトクリームソースをのせて、オープンで焼き上げました。秋が旬の脂がのった太刀魚の旨み感じる一品です。

■デザート：栗とシャインマスカットのパフェ仕立て

甘栗と洋梨を入れて焼き上げたブラウニーをガラスの下に入れ、ラム酒を少し入れたマロンホイップ、バニラアイスを重ね、最後にシャインマスカットと刻んだ栗の渋皮煮を飾ったパフェです。シャインマスカットの瑞々しさとマロンの上質な味わいが絶妙に調和した味わいをお楽しみいただけます。

<メニュー詳細>

【オードブル】※スタンド上段、中段

- ・栗と無花果 ハーブでマリネした真鯛のレアグリル
秋野菜のジャルダン風サラダ
- ・栗とかぼちゃのサワークリーム和え
赤海老とぶどうのタルタル ライム添え
- ・栗と酒粕、ブルーチーズのタルトレット
あんぱ柿とバルサミコ
- ・栗とさつま芋のヴルーテ、鴨モモ肉のコンフィ
ごぼうと梨のキャラメリゼ

【魚料理】※スタンド下段

太刀魚と秋なすのオープン焼き
栗とナッツのムース モンブラン見立て
ドライベルモットのクリームソース

【メインディッシュ】

国産牛フィレ肉のヴィエノワーズスタイル
秋野菜のロースト、栗ときのこの赤ワインソース

【デザート】

栗とシャインマスカットのパフェ仕立て

【フリーフロー】

ヴァーヴ・クリコ イエローラベル、赤・白ワイン、オリジナルカクテル7種、ノンアルコールカクテル3種、ノンアルコールスパークリングワイン、紅茶12種



イメージ



魚料理 イメージ



デザート イメージ



オードブル イメージ



メインディッシュ イメージ

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

秋限定ハイティー「MARRON TREAT」概要

期間： 2026年9月1日(火)～11月30日(月)
除外日：10月17日(土)
時間： 平日 17:00～20:00 (L.O.)
土・日曜日、祝日 14:00～20:00 (L.O.)
場所： Bar19
料金： 1名様 9,200円※フリーフロー付き

※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。
※前日17時までの事前予約制となります。
※2名様より承ります。
※フリーフローは90分制です。



Bar19 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)

栗そのものの味わいはもちろん、甘栗やマロンペースト、渋皮煮など、一品ごとに異なる栗の表情をお楽しみいただけるよう工夫しました。セイボリーには秋の果実や旬の食材を合わせ、甘さだけではない栗の奥深い魅力を表現しています。この季節ならではの特別な味わいをご堪能ください。



レストランシェフ 小川 雄平

■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 Bar19
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

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よりご確認いただけます。詳細やご予約は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@cynosaka.com