

Press Release

2026 年 8 月 25 日

【コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション】

～シェフが滋賀県で出会った発酵食材をアメリカン料理で表現～

オータムディナーコース 関西エクスカージョン
Autumn Dinner Course Kansai Excursion

滋賀 東 近 江 長 浜 愛 知 プライム セレクション

「Shiga Higashiomori, Nagahama, Echi Prime Selection」を発売

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、ホテルロビー階のレストラン「Dining & Bar LAVAROCK」にて、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魅力を紹介したいというシェフの想いから生まれたシリーズ「関西エクスカージョン」の第3弾として「Kansai Excursion -Shiga Higashiomori, Nagahama, Echi Prime Selection」を発売いたします。



Autumn Dinner Course イメージ

今回は、琵琶湖とともに育まれた豊かな発酵文化が息づく滋賀県に注目し、中でも琵琶湖を大切にする湖東・湖北エリアの生産者を訪ね、さまざまな食材を集めました。日本の発酵食材をアメリカン料理に融合したコースをお届けいたします。

前菜には、東近江市の「Lactosérum®」がつくるホエイ(乳清)の酸味を生かした微発泡酒を用い、琵琶湖の固有種であるホンモロコを酢漬けにいたしました。3種のチーズとともに、ホンモロコが琵琶湖を優雅に泳ぐ様子を表現した盛り付けでご提供いたします。スープでは、長浜市の「ハッピー太郎®醸造所」のどぶろくを大豆とにんじんのポタージュに合わせ、滋賀県産の地鶏「近江黒鶏」の白味噌漬けのブロchetteをアクセントにした一皿にいたしました。メインには、愛知郡・愛荘町で1831年に創業し、現在も木桶で日本酒を仕込む「蔵元 藤居本家」の酒粕を大阪産 なにわ黒牛のサーロインにのせて焼き上げ、日本酒の原酒を煮切ったソースで仕上げました。デザートは、「ハッピー太郎®醸造所」の甘酒とヨーグルトを合わせたジェラートをご堪能ください。

アメリカン料理に日本の発酵食材を融合することで生まれる奥深い味わいをお楽しみいただきながら、滋賀の発酵文化や生産者の想いに触れ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

オータムディナーコース 関西エクスカージョン
■Autumn Dinner Course 「Kansai Excursion –
滋賀 東 近 江 長 浜 愛 知 プライム セレクション
Shiga Higashiomi, Nagahama, Echi Prime Selection」について

今回は、滋賀県の湖東・湖北エリアで出会った発酵食材をアメリカン料理に融合したコースです。どぶろくや酒粕、甘酒など発酵食材が織りなすシェフの遊び心あふれる料理をお届けいたします。

<メニュー詳細>

- Appetizer
滋賀県産 ホンモロコのサオール、金柑の香り
秋の果実と滋賀県・東近江市「Lactosérum®」のチーズ3種
発酵バタークロワッサンのクロスティーニ風
- Soup
滋賀県・長浜市「ハッピー太郎®醸造所」のどぶろく香る
秋の大豆とにんじんのポタージュ
近江黒鶏の白味噌漬け ブロシエット
- Fish Dish
滋賀県産 ビワマスとあわびたけのロースト
鮎の魚醤とナッツのロメスコ風サルサ
ごぼうとビーツのフリット
- Main Dish
大阪産 なにわ黒牛のサーロイン
もみじまいたけと滋賀県・愛知郡「蔵元 藤居本家」の酒粕
ヴィエノワーズスタイル
「蔵元 藤居本家」純米原酒のソース
- Dessert
滋賀県産 梨とビターチョコレートのホットブラウニー
秋の果実ソースと甘酒のヨーグルトジェラート添え
- コーヒー または 紅茶



Fish Dish イメージ



Dessert イメージ

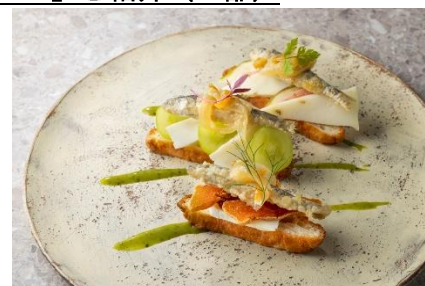
「Kansai Excursion – Shiga Higashiomi, Nagahama, Echi Prime Selection」ご紹介（一部）

■Appetizer：

東近江市の「Lactosérum®」は、乳製品の製造過程で生まれるホエイを、琵琶湖の水環境を守るためにも廃棄せず有効活用したいとの思いから、ホエイの酸味を生かしたお酒を造っています。そんな生産者の思いを、料理を通してお伝えしたいと考え創作した一品です。香ばしく焼き上げたクロワッサン生地に、「Lactosérum®」の3種のチーズをのせてご提供いたします。

■Soup：

長浜市の「ハッピー太郎®醸造所」は、琵琶湖の豊かな自然や里山の循環を大切に、糴をはじめとする発酵食材やどぶろくの開発を通じて、その奥深さや楽しさを発信し続けている生産者です。今回は、アメリカン料理にどぶろくという意外性のある食材を取り入れることで、その魅力を伝えたいという思いからスープに使用しました。地鶏のブロシエットとともに楽しみください。



Appetizer イメージ



Soup 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

■Main Dish

琵琶湖の東に位置する愛荘町で代々酒造りを続ける「蔵元 藤居本家」。良質な水が湧く自然豊かな土地で、滋賀県産の酒造好適米を用いた日本酒造りを行っています。今回は、メインの肉料理に、一度乾燥させた酒粕をのせて焼き上げ、さらに加熱していない日本酒の原酒を煮切ったソースを合わせました。2種類の異なる日本酒の風味が調和し、アメリカン料理でありながらどこか懐かしい和の味わいを演出いたします。



Main Dish イメージ

Autumn Dinner Course 「Kansai Excursion – Shiga Higashiomi, Nagahama, Echi Prime Selection」概要

要

期間： 2026年9月1日(火) ～ 11月30日(月)

時間： 17:00 ～ 20:30 (L.O.)

場所： 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

おがわ ゆうへい

レストランシェフ 小川 雄平のコメント

滋賀県を訪れ、生産者の皆さまからお話を伺う中で、琵琶湖とともに受け継がれてきた発酵文化の奥深さに強く心を動かされました。どぶろくや酒粕、甘酒などの発酵食材をアメリカン料理に融合し、その魅力を新たな形で表現しています。食材の魅力はもちろん、琵琶湖を守り続ける生産者の皆さまの想いや情熱も感じていただければ嬉しく思います。



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 Dining & Bar LAVAROCK

TEL: 06-6350-5701 URL: <https://www.cynosaka.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@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](#)よりご確認ください。詳細やご予約は [courtyard.marriott.com](#) をご覧いただくほか、[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