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 11 月 12 日

【コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション】

ホテルの 3 つのレストラン、バーが贈るクリスマスの輝きと、美味しい時間

Lustrous Christmas

-Sparkling Moments & Delicious Times-

～クリスマス限定ディナーメニューを 2026 年 12 月 24 日(木)・25 日(金)に提供～

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 12 月 24 日(木)・25 日(金)に、鉄板焼き 一花一葉、Bar 19、Dining & Bar LAVAROCKにて、大切な方と過ごすかけがえのない時間に輝きを添える「Lustrous Christmas -Sparkling Moments & Delicious Times-」をテーマにしたクリスマス限定ディナーコースを提供いたします。



Lustrous Christmas -Sparkling Moments & Delicious Times- イメージ

今年のクリスマスは、フォアグラやキャビア、国産牛をはじめとする食材に、テーマカラーである赤・金・白の華やかさを重ねながら、各店舗のシェフがクリスマスの「輝き」を一皿一皿に表現いたしました。それぞれの店舗ならではの技法や感性を活かし、クリスマスだけの特別メニューを提供いたします。

鉄板焼き 一花一葉では、キャビアやフォアグラ、活けオマール海老、タラバ蟹、宮崎牛などを取り入れたクリスマス限定コースを提供。鉄板で焼き上げる魚料理や肉料理のほか、デザートにはクリスマスプチデザートブッフェをご用意し、華やかなひとときをお届けいたします。

Bar19では、最上階から望む夜景とともに、「ドン ペリニヨン」の乾杯からはじまるクリスマス限定ハイティーを提供。フォアグラやキャビア、本マグロなどを取り入れた6種のオードブル、ムール貝とあさりの旨みを合わせた寒鰤のロースト、国産牛フィレ肉のグリルをご用意いたします。フリーフローで楽しめるヴーヴ・クリコやクリスマス限定カクテルが、それぞれの料理の魅力を引き立てます。

Dining & Bar LAVAROCKでは、本マグロやキャビア、黒トリュフ、オマール海老、フォアグラ、国産牛フィレ肉を用いたクリスマスディナーコースを提供。アメリカングリルレストランならではのダイナミックな魅力と繊細な技法を融合させ、クリスマスにふさわしい華やかなコースに仕上げました。

大切な方とともに、輝きに満ちたひとときを楽しむ、心に残るクリスマス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

■【鉄板焼き 一花一葉】 Christmas Dinner Course（クリスマス ディナー コース）について

鉄板焼き 一花一葉では、キャビアやフォアグラをはじめ、活けオマール海老やタラバ蟹、宮崎牛などを取り入れたクリスマス限定コースを提供いたします。華やかな前菜にはじまり、トリュフが香る鴨ロース肉とフォアグラのソテー、活けオマール海老とタラバ蟹を味わう魚料理、宮崎牛の肉料理など、クリスマスにふさわしい食材をご堪能いただきます。デザートは場所を移し、夜景を眺めながらクリスマスケーキなどを揃えたプチデザートブッフェをお楽しみください。


鉄板焼き 一花一葉 Christmas Dinner Course イメージ

〈メニュー詳細〉

●前菜
- カリフラワームースとキャビア
- 真鯛のマリネ
- スモークサーモンのムースタルト
- 帆立貝柱とボタン海老のアンディーブサラダ
- 本マグロの炙り コンソメジュレ

●温前菜
鴨ロース肉とフォアグラのソテー
バルサミコソース トリュフの香り

●魚料理
活けオマール海老＜半身＞のポワレとタラバ蟹
アメリケーヌとマスタードクリームのソース

●サラダ
いちごとカッテージチーズのサラダ
フルーツドレッシング

●焼野菜
季節の焼き野菜

●肉料理
宮崎牛 サーロイン 80ｇ
-キリバスの塩、ポン酢、にんにく醤油、にんにくチップ、本山葵-
※追加料金1名様：+5,000円で黒毛和牛 フィレ 80ｇにご変更いただけます。

●ご飯
シーフード ガーリックライス からすみをふりかけて

●椀物
金粉をあしらった金目鯛のお吸い物

●香の物

●デザート
クリスマスプチデザートブッフェ

●コーヒー または 紅茶


鉄板焼き 一花一葉 内観

鉄板焼き 一花一葉 Christmas Dinner Course 概要

期間：　2026年12月24日(木)・25日(金)
時間：　17：00 ～ 21：00（L.O.）
場所：　鉄板焼き 一花一葉（19階）
料金：　22,000円

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。
※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。

＜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

■【Bar19】 Christmas Evening High Teaについて

Bar19では、最上階から望む夜景とともに、クリスマス限定ハイティーを提供いたします。乾杯には「ドン ペリニヨン」をご用意し、フォアグラやキャビア、本マグロなどを取り入れた華やかな6種のオードブルからはじまる特別なひとときを演出。魚料理にはムール貝とあさりの旨み、トマトの風味を合わせた寒鰤のロースト、メインディッシュには国産牛フィレ肉のグリルをご用意いたします。フリーフローでお楽しみいただけるヴーヴ・クリコやクリスマス限定カクテルとともに、料理とのマリアージュをご堪能ください。

〈メニュー詳細〉


Bar19 Christmas Evening High Tea イメージ

[乾杯]
プレステージ シャンパン「ドン ペリニヨン」（グラス1杯）
※フリーフロー対象外となります。

[料理]
●前菜　※スタンドにて
・スモークサーモンとクリームチーズのロール
・彩り野菜のピクルス フルーツトマト
・フォアグラと鴨肉の燻製サラダ
・本マグロの炙り キャビア添え
・オリゼチーズとハモン セラーノのカナッペ
・海老のガレット

●魚料理
寒鰤のロースト
ムール貝とあさりのチョッピーノ スタイル

●メインディッシュ
国産牛 フィレ肉のグリル
芳醇な赤ワインソース

●デザート
なめらかなチョコレートテリーヌ
ピスタチオ アイスクリームとベリー

[ドリンク] ※フリーフロー
ヴーヴ・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、モクテル3種
ノンアルコールスパークリングワイン、紅茶10種


Bar19 内観

Bar19 Christmas Evening High Tea 概要

期間：　2026年12月24日(木)・25日(金)
時間：　17：00 ～ 20：00（L.O.）
場所：　Bar19（19階）
料金：　ボックス席　15,000円
　　フロア席　13,000円

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。
※前日17：00までのご予約制となります。
※ご予約は2名様より承ります。
※フリーフローは120分制です。
※12月26日(土)、27日(日)も上記商品の提供が可能です。
※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。

＜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.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

■【Dining & Bar LAVAROCK】 Christmas Dinner Course（クリスマス ディナー コース） について

Dining & Bar LAVAROCKでは、本マグロやキャビアを合わせた前菜にはじまり、黒トリュフが香る帆立貝柱のポワレ、オマール海老とムール貝を添えた寒鰤のロースト、国産牛フィレ肉とフォアグラのグリルなど、クリスマスにふさわしい食材を取り入れた特別コースを提供いたします。ご家族やご友人、大切な方とのクリスマスを彩る、アメリカングリルレストランならではのダイナミックな魅力とフランス料理の繊細なエッセンスを織り交ぜた料理の数々をお楽しみください。

〈メニュー詳細〉

●前菜
　本マグロのマリネ
　キャビアとビーツ、トマトのマリアージュ
●温前菜
　帆立貝柱のポワレ
　黒トリュフ香る リーキのなめらかピューレ
●魚料理
　寒鰤のロースト
　オマール海老とムール貝のチョッピーノ スタイル
●メインディッシュ
　国産牛 フィレ肉とフォアグラのグリル
　芳醇な赤ワインソース
●デザート
　なめらかなチョコレートテリーヌ
　ピスタチオ アイスクリームとベリー
●コーヒー または 紅茶



Dining & Bar LAVAROCK
Christmas Dinner Course イメージ



イメージ

WEB予約限定
メインディッシュを下記にご変更いただけます。
（京鴨ムネ肉のローストとフォアグラのグリル
深紅の赤ワイン リダクションとレッドキャベツのコンポジション）



Dining & Bar LAVAROCK 内観

Dining & Bar LAVAROCK Christmas Dinner Course 概要

期間：　2026年12月24日(木)・25日(金)
時間：　17：00 ～ 21：00（L.O.）
場所：　Dining & Bar LAVAROCK（ロビー階）
料金：　13,000円
※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。
※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。

＜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.cyosaka.com/

【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

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 をご覧いただくほか、X、Instagram、Facebook でも最新情報をご確認ください。

森トラストホテルズについて (https://moritrust-hotels.com/)

森トラストホテルズは、日本全国に展開するホテル＆リゾートブランドです。世界に名を馳せるラグジュアリーホテルから、地域の個性が息づく宿まで、多彩なホテル＆リゾートをラインアップ。日本各地に点在するホテルを通じて、旅先での新たな発見や体験、そして、「まだ知らない自分」と出会うひと時を提案いたします。詳細は公式ウェブサイト(https://moritrust-hotels.com/)をご覧いただくほか、公式アプリ（「森トラストホテルズアプリ」）では、ホテルの検索・予約をはじめ、アプリ限定クーポンなどもご確認いただけます。最新情報は、公式 X（@moritrusthotels）、公式 Instagram（@moritrust_hotels）にてご確認ください。

【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