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 11 月 24 日

【コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション】

4 種の岩手県産りんごが彩る“りんごづくし”の冬限定ハイティー

「MELLOW APPLE SELECTION（メロウ アップル セレクション）」を発売

～ヴーヴ・クリコなどをフリーフローで楽しむ、りんごと和のスパイスのマリアージュ～

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1日(火)から2027年2月28日(日)までの期間、ホテル最上階（19階）の「Ｂａｒ１９（バーナインティーン）」にて、前菜からデザートまでりんごづくしの冬限定ハイティー「MELLOW APPLE SELECTION（メロウ アップル セレクション）」を発売いたします。



MELLOW APPLE SELECTION イメージ

今冬は、岩手県でりんご本来の美しい酸味と豊かな香りを大切にして育てる「サンファーム」のりんごに着目。加熱によって甘みや香りが豊かに広がるりんごの味わいに魅了され、その魅力を前菜からデザートまで多彩なメニューで表現いたします。今回は「アニーエリザベス」や「こうとく」など4種のりんごをセレクトし、わさびや生姜、柚子胡椒、山椒などの和のスパイスを掛け合わせることで、甘さだけではないりんごの新たな魅力を引き出しました。

ハイティースタンド上段には、帆立貝柱とりんごのコンポートにおろしりんごとわさびを合わせた一品を。中段には、ミニりんごのピクルスに生ハムのムースをのせた一品をはじめ、お酒との相性にもこだわった前菜を盛り付けました。下段の魚料理は、鱈のムニエルとりんごのソテーに柚子胡椒を合わせて提供いたします。

メインディッシュには、ローストしたりんごを添えた国産牛フィレ肉のグリルをご用意。山椒が香る赤ワインソースが肉の旨みとりんごの味わいを引き立てます。デザートには、カモミール ミルクティープリンとりんごのキャラメリゼを合わせたパフェを提供し、りんごの豊かな香りとともにハイティーを締めくくります。

さらに、シャンパン「ヴーヴ・クリコ」をはじめ、オリジナルカクテルや紅茶をご用意。りんごの酸味や香りを引き立てる、多彩なペアリングもお楽しみいただけます。

ホテル最上階のゆったりとした空間で、りんごの華やかな香りと奥深い味わい、ドリンクとのペアリングが織りなす、心満たされる冬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

■冬限定ハイティー「MELLOW APPLE SELECTION（メロウ アップル セレクション）」について

今冬は、個々のりんごの魅力を知りつくしている岩手県「サンファーム」の4種のりんごを使用し、和のスパイスとともにそのりんごの魅力を引き出した冬限定ハイティー。前菜からメインディッシュ、デザートまで、多彩なりんごの味わいを、ヴーヴ・クリコとのペアリングでご堪能ください。



イメージ

〈メニュー詳細〉

【オードブル】※スタンド上段、中段

・帆立貝柱のマリネとアニーエリザベス（りんご）のコンポート サラダ仕立て
　おろしりんごと刻みわさびのヴィネグレット

・甘海老とブラムリーズシードリング（りんご）のブルスケッタ
　みょうがのピクルス添え

・鴨肉のロティとこうとく（りんご）
　3種のチーズ入りケークサレ サンド
　七味唐辛子風味

・生ハムのムースとアルプス乙女（りんご）のピクルス
　生姜とクローブの香り

【魚料理】※スタンド下段

鱈のムニエルとブラムリーズシードリング（りんご）のソテー
柚子胡椒香るクロテッドクリームのソース

【メインディッシュ】

国産牛 フィレ肉のグリル 山椒香る赤ワインのソース
冬野菜とこうとく（りんご）のロースト添え

【デザート】

柚子香るアニーエリザベス（りんご）のキャラメリゼと
カモミール ミルクティープリンのパフェ
りんごチップス添え



イメージ

【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、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

＜お料理のご紹介（一部）＞

■オードブル：

前菜には、岩手県「サンファーム」が育てる4種のりんごを、それぞれの個性に合わせて使用しました。一般にはあまり馴染みのない品種も取り入れ、加熱しても豊かな香りと風味を保つ「アニーエリザベス」や「ブラムリーズシードリング」はコンポートや煮込みに仕立てました。また、日本生まれのミニりんご「アルプス乙女」はピクルスに、一度は栽培数が大きく減少しながらも、その味わいの良さから再び注目を集める「こうとく」は料理のアクセントとして使用。それぞれの品種が持つ個性に和のスパイスを掛け合わせることで、りんごの多彩な魅力を引き出した前菜に仕立てています。



オードブル 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

冬限定ハイティー「MELLOW APPLE SELECTION」概要

期間：　2026年12月1日(火) ～ 2027年2月28日(日)
除外日：2026年12月24日(木) ～ 27日(日)、
2027年1月11日(月・祝)

時間：　・平日 17：00 ～ 20：00 （L.O.）
・12月31日(木)および、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

■有限会社サンファーム

岩手県盛岡市を拠点とする有限会社サンファームは、約 300 年続く農家を母体とした果樹園です。栽培から加工、観光農園まで一貫して手がけ、国内外の希少品種を含むりんごやサクランボ、ベリー類を生産しています。特に日本トップクラスともいわれる品種数を誇るりんご栽培では、調理・加熱用りんごにも力を入れており、品種ごとの酸味や水分量、加熱時の食感の違いを熟知しています。今回、岩手県からのご紹介をきっかけにご縁をいただき、サンファームの協力のもと各料理に合わせた品種を選定しました。


サンファーム イメージ

■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）

りんごは品種によって酸味や香り、加熱した際の表情が大きく変わります。今回はサンファームの豊富な品種の中から料理ごとに最適なりんごをセレクトし、和のスパイスと掛け合わせました。前菜からデザートまで、それぞれ異なる表情を見せるりんごの奥深い魅力をお楽しみください。


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

＜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

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