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 19 日

【コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション】
「和牛のオリンピック」にて最高賞を受賞した宮崎牛をはじめとする宮崎の美食を
ホテル最上階の鉄板焼きで

Around Japan（アラウンド ジャパン） vol.30 「Discover Miyazaki（ディスカバー ミヤザキ）」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「鉄板焼き 一花一葉」にて日本各地の食材や郷土料理を季節ごとに都道府県別で紹介する「Around Japan（アラウンド ジャパン）」シリーズの第30弾として、宮崎県に焦点をあてた「Discover Miyazaki（ディスカバー ミヤザキ）」を発売いたします。



Around Japan「Discover Miyazaki」 イメージ

今回は、宮崎牛や宮崎うなぎをはじめ、豊かな自然に育まれた食材と食文化が息づく宮崎県に注目。一花一葉ならではの趣向を凝らし、その魅力をコースに仕立てました。

前菜は、「冷や汁」「チキン南蛮」「肉巻きおにぎり」といった宮崎県を代表する郷土料理やご当地料理をモチーフに、西米良サーモンや日向鶏、宮崎牛などを用いて再構築し、宮崎県の食文化を凝縮した3種をご用意。温前菜には、上質な脂の旨みが特長の宮崎うなぎを、蕪蒸しとう巻きの2種で仕立て、その繊細な味わいを引き出します。魚料理では、宮崎甘鯛の松笠焼きと焼酎蒸しにした「宮崎一口あわび 浦の恵」を提供。宮崎県を代表する柑橘であるへべすや完熟きんかん「たまたま」、国内有数の産地として知られるピーマンをソースに取り入れ、素材本来の旨みと宮崎県の恵みが織りなす味わいをお楽しみいただけます。

メインには、「和牛のオリンピック」ともいわれる全国和牛能力共進会において史上初となる4大会連続で最高賞の内閣総理大臣賞を受賞した宮崎牛を満潮の塩や宮崎辛みそ、へべすぽん酢などのコンディメントとともにお楽しみいただけます。お食事には、宮崎県産米 ひなた舞で作るガーリックライスまたは、みやざき地頭鶏（じとっこ）を使った一花一葉スタイルの辛麺からお選びいただけます。コースの最後には宮崎県産紅はるかを使ったデザートをご用意するほか、料理に合わせた宮崎県のお飲み物も取り揃えます。

鉄板焼き 一花一葉で、食材や郷土料理を通じて宮崎県の魅力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

■ Around Japan（アラウンド ジャパン） vol.30 「Discover Miyazaki（ディスカバー ミヤザキ）」について


イメージ

日本各地の魅力を届けるAround Japanシリーズ第30弾は宮崎県がテーマ。宮崎牛や宮崎うなぎをはじめ、郷土料理に着想を得た料理など、豊かな自然に育まれた宮崎県の食材と食文化をコースに仕立てました。宮崎県を巡るように、その多彩な魅力をご堪能ください。

〈メニュー詳細〉

●前菜(＊)

宮崎県の3種のお愉しみ 郷土料理をイメージして

・西米良サーモンのマリネ 黄金イクラと宮崎キャビア1983 冷や汁仕立て

・日向鶏のチキン南蛮風

・宮崎牛肉巻きおにぎり あめいろからすみのアクセント


温前菜 イメージ

●温前菜(＊)

宮崎うなぎの温前菜、百合根と葛あんとともに

・宮崎うなぎの蕪蒸し

・宮崎うなぎのう巻き

●魚料理(＊)

宮崎甘鯛の松笠焼きと宮崎一口あわび 浦の恵の焼酎蒸し

-へべすこしょう、完熟きんかん「たまたま」、ピーマンのソース添え-


肉料理 イメージ

●サラダ(＊)

みやざきカラーピーマンと日向夏のサラダ

-日向夏ドレッシング-

●焼野菜(＊)

季節の焼き野菜

●肉料理(＊)

宮崎牛 サーロイン 80g

-満潮の塩、宮崎辛みそ、へべすぽん酢、にんにく醤油、にんにくチップ、本山葵-

●お食事（ご飯または麺料理をご選択ください。）

〈ご飯〉(＊)

・釜炊きご飯の肉入りガーリックライス（米：宮崎県産 ひなた舞 / 肉：宮崎牛）

・郷土料理 れんこんすり流し汁

・香の物

〈麺〉(＊)

・一花一葉スタイル辛麺 みやざき地頭鶏入り


辛麺 イメージ

●デザート(＊)

宮崎県産 紅はるかの焼き芋

焼き芋焼酎キャラメル ジェラート添え

●コーヒー または 紅茶

・(＊)は、宮崎県産の食材が入った料理やデザート、郷土料理をイメージした料理です。

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

＜Around Japan vol.30 「Discover Miyazaki」ご紹介（一部）＞

■前菜： 宮崎県の3種のお愉しみ 郷土料理をイメージして

今回の前菜は宮崎県で親しまれる郷土料理とご当地グルメに着想を得た3種です。冷や汁をモチーフにした一品は、マリネした西米良サーモンにきゅうりや薬味をかけ、味噌ソースを添えて提供。日向鶏のコンフィを甘酢だれとタルタルソースで一口サイズに包んだ一品は、口に入れるとチキン南蛮の旨みが広がります。肉巻きおにぎりは、宮崎県では豚肉で巻くところを宮崎牛で巻き、素材本来の味わいが楽しめるからすみをかけて提供いたします。



前菜 イメージ

■魚料理：宮崎甘鯛の松笠焼きと宮崎一口あわび 浦の恵の焼酎蒸し

-へべすこしょう、完熟きんかん「たまたま」、ピーマンのソース添え-

宮崎県の海の恵みを一皿に表現しました。宮崎甘鯛の松笠焼きは素材本来の旨みを引き出し、宮崎一口あわび 浦の恵は焼酎蒸しにすることで豊かな風味を閉じ込めています。添えるのは、へべすこしょう、完熟きんかん「たまたま」、ピーマンを用いたソース。それぞれ異なる表情で素材を引き立てるよう仕立てており、組み合わせによる味わいの広がりもお楽しみいただけます。



魚料理 イメージ

Around Japan vol.30 「Discover Miyazaki」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)、25日(金)、
12月29日(火) ～ 2027年1月5日(火)、
1月11日(月・祝)、1月12日(火)ランチのみ

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 21,000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

■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 廣瀬 幹人（ヒロセ ミキト）

宮崎県の魅力は、宮崎牛や宮崎うなぎといった食材の素晴らしさはもちろん、「冷や汁」や「チキン南蛮」、「肉巻きおにぎり」など、地域で長く親しまれてきた料理が数多くあることだと思います。また、へべすや完熟きんかん「たまたま」などの柑橘系の果実も豊富にあり、料理に使いたいと思いました。今回は、宮崎県の食文化や食材の魅力を、一花一葉ならではのコースに仕立てています。郷土料理のエッセンスを取り入れた前菜から海の幸、山の幸まで、宮崎県の美味との出会いをお楽しみください。



レストラン シェフ 廣瀬 幹人

＜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

■Around Japan（アラウンド ジャパン） vol.30 「Discover Miyazaki Beverage Selection（ディスカバー ミヤザキ ビバレッジ セレクション）」について

温暖な気候と豊かな自然に育まれた宮崎県のお飲み物をご用意。ビールやワイン、ウイスキーをはじめ、宮崎県を代表する焼酎など、それぞれの風土を映した味わいを取り揃えております。宮崎県ならではの食材を使用した料理とともに、その土地の魅力をご堪能ください。



イメージ

・**ビール：日南麦酒株式会社「パネユズエール」**ボトル（330ml）1,300円
宮崎・日南の地ビール。南部九州産の完熟ゆずピール（柚子の皮）を贅沢に使い、柚子の香りとさわやかな果実感が特長の商品です。柚子本来のフレッシュな味わいを存分にお楽しみいただけます。
おすすめ料理/前菜

・**ウイスキー：佐藤焼酎製造場株式会社「延岡 SINGLE GRAIN WHISKY」**グラス 1,700円（ソーダ割り）
宮崎県延岡市「祝子川（ほうりがわ）」の深層地下水と国産米で仕込んだ、延岡初のクラフトウイスキー。オークの樽の中でじっくりと熟成され、お米由来のまろやかな甘みと、木樽の芳醇な香りが心地よく広がるお酒です。
おすすめ料理/温前菜

・**焼酎(麦)：佐藤焼酎製造場株式会社「天の刻印 Black」**グラス 1,300円（ソーダ割り）
佐藤焼酎製造場秘伝の黒麹で仕込んだ本格麦焼酎です。麦の個性を引き出したほんのり芳ばしい香りと、しっかりとした旨み、コシのある芳醇な味わいが特長。まろやかな喉越しとキレの良さ、甘く深い余韻を楽しめます。
おすすめ料理/温前菜、肉料理

・**ワイン(白)：株式会社都城ワイナリーファーム「TAMANOOYA」**グラス 2,700円 ボトル（720ml）13,000円
宮崎県都城市のワイナリーが造る、樽発酵のシャルドネ。フレッシュな柑橘にバニラやバターの香りが調和した、コクのある辛口白ワインです。
おすすめ料理/魚料理

・**ワイン(赤)：株式会社都城ワイナリーファーム「AMENOKOYANE」**グラス 2,500円 ボトル（720ml）10,000円
祭祀・出世の神様から名付けられた「アメノコヤネ」は、メルロー種を使用した赤ワイン。チェリーやカシスの華やかな果実味に、樽由来の芳醇なバニラ香が重なります。心地よい酸と細やかなタンニンが調和したワインです。
おすすめ料理/肉料理

・**ソフトドリンク：「日向夏（ひゅうがなつ）ドリンク」**ボトル（300ml）2,500円
宮崎県が原産の柑橘「日向夏」のやわらかな酸味とさわやかな香りが特長のドリンクです。

Around Japan vol.30 「Discover Miyazaki Beverage 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)、25日(金)、
12月29日(火) ～ 2027年1月5日(火)、
1月11日(月・祝)、1月12日(火)ランチのみ
時間：　ランチ　11：00 ～ 14：30（L.O.）
＊ランチは前日15：00までの予約制。
＊ドリンクのみのご予約は承っておりません。
ディナー 17：00 ～ 21：30（L.O.）
場所：　鉄板焼き 一花一葉
料金：　1名様 1,300円より



イメージ

※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。

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 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 鉄板焼き 一花一葉

TEL：06-6350-5701　URL： https://www.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