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 18 日

【コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション】

和歌山の有田、湯浅の食材をアメリカン料理で堪能する冬限定ディナーコース

「Kansai Excursion – Wakayama Arida, Yuasa Prime Selection」
（関　西　エクスカージョン　　和　歌　山　有　田　　湯　浅　プライム セレクション）

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)の期間、西日本各地へのアクセスに優れた新大阪の立地を生かし、シェフが関西各地を訪ねて出会った食材を地元・大阪の食材とともに使い、その土地の魅力に触れるきっかけを料理を通して紹介する「関西エクスカージョン」シリーズ第4弾として、ホテルロビー階のレストラン「Dining & Bar LAVAROCK（ダイニング　バー ラヴァロック）」にて、「Kansai Excursion -Wakayama Arida, Yuasa Prime Selection（関　西　エクスカージョン　和　歌　山　有　田　湯　浅　プライム セレクション）」を発売いたします。



Winter Dinner Course Kansai Excursion イメージ

今回は、和歌山県有田市と有田郡湯浅町を訪ねる中で出会った、200年以上にわたりみかんづくりを続ける「善兵衛農園」の柑橘をはじめ、伝統的な木桶仕込みを受け継ぐ醤油蔵「角長」の濁り醤、江戸末期より味噌づくりを続ける「太田久助吟製」の金山寺味噌などを大阪の食材と融合し、アメリカン料理に仕立てた冬限定コースを提供いたします。

シェフが特に着目したのはみかんです。果実としての魅力に加え、料理素材としての可能性を見出し、前菜からデザートまでコース全体を通してその味わいを表現しました。前菜には、みかんでマリネした河内鴨肉のローストに「角長」の濁り醤を使ったグレーズソースを合わせた一品を。魚料理は、アメリカ・サンフランシスコ発祥の海鮮スープをイメージし、和歌山県で水揚げされた旬魚を日本酒で蒸し焼きにし、トマトベースのソースにみかん果汁を隠し味として入れて風味豊かに仕上げました。添えた金山寺味噌にもみかんを融合し、スープのアクセントとしてご堪能いただきます。

メインディッシュには、みかんの搾りかすや「角長」の醤油の搾りかすなどを配合した飼料で育てた紀州和華牛を大阪の地ビールで煮込み、皮ごとローストしたみかんとともに提供。デザートには、江戸時代には門外不出とも言われていた和歌山県原産の柑橘「三宝柑」のパルフェを、有田みかんのクラフティとともにお楽しみください。

みかんでつなぐ有田市と湯浅町の魅力を、料理を通して体感するひとときをお届けいたします。

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

■Winter Dinner Course「Kansai Excursion - Wakayama Arida, Yuasa Prime Selection」について

みかんがつなぐ、有田市と湯浅町の味わい。現地で出会った食材を大阪の食材と融合させたアメリカン料理をご堪能ください。

〈メニュー詳細〉

・前菜
河内鴨肉のロースト
湯浅醤油の老舗「角長」濁り醤のグレーズソース
冬大根のピクルス添え

・温前菜
鱈のモレイア・フリータ風
みかん胡椒と大阪産 蜂蜜のディップ
カリフラワーとアンディーブのサラダ

・ミニスープ
有田みかんと大阪産 オリーブオイルのラッシー

・魚料理
和歌山県で水揚げされた旬魚のチョッピーノ
湯浅町「善兵衛農園」のみかんと大阪産 日本酒
「太田久助吟製」の湯浅名産 金山寺味噌とみかんのルイユ

・メインディッシュ
和歌山県産 紀州和華牛の箕面ビール煮込み
有田みかんと冬野菜のロースト
湯浅醤油の老舗「角長」濁り醤の香り

・デザート
有田みかんのクラフティと三宝柑のパルフェ

・コーヒー または 紅茶



前菜 イメージ


温前菜 イメージ

料理のご紹介（一部）

■魚料理：

和歌山県で水揚げされた旬魚を、サンフランシスコ発祥の魚介スープ「チョッピーノ」に仕立てました。現地で出会った「善兵衛農園」のみかんは果実としての魅力だけでなく料理にも生かせると感じ、スープやルイユに使用。「太田久助吟製」の金山寺味噌の旨みを重ね、魚介の味わいを引き立てる一皿に仕上げました。


魚料理 イメージ

■メインディッシュ：

みかんの搾りかすや「角長」の醤油の搾りかすなどを配合した飼料で育てられる和歌山県産の紀州和華牛を、大阪の箕面ビールでじっくりと煮込みました。みかんは皮ごとローストして添え、果実の甘みや香りをプラス。仕上げには「角長」の濁り醤を合わせ、それぞれの素材の個性を生かしながら一皿にまとめました。


メインディッシュ イメージ

■デザート：

有田みかんはクラフティに、和歌山県原産の柑橘「三宝柑」はパルフェに仕立てました。三宝柑はさわやかな香りと上品な甘みを持つ一方、生産量が減少している柑橘です。和歌山で長く親しまれてきたその味わいを、デザートを通してお楽しみいただきます。


デザート 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

Winter Dinner Course「Kansai Excursion - Wakayama Arida, Yuasa Prime 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)
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
レストラン シェフ 小川（おがわ） 雄平（ゆうへい）のコメント

和歌山県有田市と湯浅町を訪ねる中で、特に印象に残ったのはみかんでした。果実として親しまれているみかんを料理として表現することで、その新たな魅力をお伝えしたいと考えました。また、アメリカン料理ではあまり使われることのない金山寺味噌や醤油にも可能性を感じ、現地で出会った「角長」の濁り醤や「太田久助吟製」の金山寺味噌を取り入れています。有田と湯浅で出会った食材や調味料が生み出す味わいを、コースを通してお楽しみいただければ幸いです。


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 Dining & Bar LAVAROCK
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。

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

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