

Press Release

2024年11月26日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

食の宝庫「^{うま}く^に美し国」三重県が世界に誇る「^{まつさかうし}松阪牛」や「伊勢えび」を鉄板焼きで



アラウンド ジャパン

ディスカバー ミエ

Around Japan vol.22 「Discover Mie」を発売

期間：2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)

場所：ホテル19階 鉄板焼き 一花一葉



「Discover Mie」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（所在地：大阪府大阪市淀川区、総支配人：上田哲也）では、ホテル最上階のレストラン「鉄板焼き 一花一葉」で、季節ごとに日本各地の美味しい食材や郷土料理を紹介する「^{アラウンド ジャパン}Around Japan」の第22回目として、2024年12月1日(日)から2025年2月28日(金)までの期間、「^{ディスカバー ミエ}Discover Mie」を発売いたします。

今回は、長い歴史を持ち、奥深い食文化を持つ「^{うま}く^に美し国」三重県をシェフがセレクト。三重県が世界に誇る松阪牛や伊勢えびはもちろん、三重県の郷土料理を一花一葉風にアレンジした料理をお届けいたします。先付けには、大根を竹でできた専用の鬼おろし器を使って「ガラガラおろし」にし、鰹の旨味が凝縮した「生節」とともにお楽しみいただけます。冷前菜は、「松阪牛」のモモ肉のローストビーフを、酸味をつけたリゾーニに重ね、海苔の旨味を感じる2種のあおさのソースでご賞味ください。魚料理には、三重県で親しまれている鍋料理「魚のじふ」をモチーフに、ソテーした伊勢えびや鱈、ヒオウギ貝などを醤油ベースの甘味ある出汁の中に入れ、すりおろした伊勢芋をかけてご提供。魚介の旨味が詰まった一品にいたしました。肉料理には、濃厚でまろやかな味わいが楽しめる松阪牛のサーロインを肉の旨味を引き立てる「真珠の塩」と「伊勢茶葉しぐれ」でご堪能いただけます。その他にも、三重県産ブランド米「結びの神」で作る鯛飯や伊勢茶を入れたデザートなどをご用意。また、料理に合わせて、伊勢志摩初のワイナリーが造るワインや、伝統を重んじつつ時代の変化も捉える日本酒「作」などをお楽しみいただけます。

ホテル最上階の鉄板焼き一花一葉で三重県の滋味豊かな素材を存分に楽しむひとときをお過ごしください。

■Around Japan vol.22 「Discover Mie」 について

食の宝庫、三重県を代表する食材、松阪牛や伊勢えびをはじめ、郷土料理などを一花一葉のお料理を通してご紹介いたします。前菜からデザートまで三重県尽くしのお料理をゆっくりとご堪能ください。

メニュー：

- ・先付け(＊)
鯉生節とくき漬け、ガラガラおろし-はさめずと新姫果汁で-
- ・冷前菜(＊)
三重県産「松阪牛」モモ肉のローストビーフ、きんこ芋、リゾーニ-2種のソースとともに-
- ・魚料理(＊)
三重県の郷土料理「魚のじふ」仕立て
-伊勢えび、ヒオウギ貝、鯖、ヒロメ、伊勢芋-
- ・サラダ(＊)
季節野菜のグリーンサラダ
-みかンドレッシング-
- ・焼き野菜(＊)
季節の焼き野菜と三重県の郷土料理「豆腐でんがく」
- ・肉料理(＊)
三重県産「松阪牛」サーロイン80g
-真珠の塩、伊勢茶葉しぐれ-
- ・ご飯(＊)
釜炊きご飯の肉入りガーリックライス
(三重県産ブランド米「結びの神」、三重県産「松阪牛」)
または、
釜炊きご飯の鯛飯
(三重県産ブランド米「結びの神」、三重県南伊勢産ブランド真鯛「あなたに逢い鯛。」)
- ・椀物
- ・香の物
- ・デザート(＊)
伊勢茶と柚子のテリーヌ、真珠の粉入りジェラート
- ・コーヒーまたは紅茶



「Discover Mie」イメージ



先付けイメージ



冷前菜イメージ



魚料理イメージ



ご飯(鯛飯)イメージ

(＊)は、三重県産食材が入ったお料理やデザート、郷土料理をイメージした料理です。

Around Japan vol.22 「Discover Mie」 概要

期間： 2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)

除外日：12月24日(火)、25日(水)及び12月28日(土)～1月5日(日)、1月13日(月・祝)

時間： ランチ 11：00～15：00 (L.O.14：00) ※ランチは、前日15：00までの予約制

ディナー 17：00～22：00 (L.O.21：00)

場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 1名様 18,000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、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。

※状況により営業時間が変更になる場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

<本件に関するお客様からのご予約・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

アラウンド ジャパン

ディスカバー ミエ ビバレッジ セレクション

■Around Japan vol.22 「Discover Mie Beverage Selection」について

豊かな自然と人々の情熱が生み出した銘酒が揃う三重県。良質の水から造られる日本酒や、伊勢志摩地方初のワイナリーが造るワインなど、作り手のこだわりを感じる多彩なお酒があります。数あるドリンクの中から、お料理に合うお酒をセレクトいたしました。シェフこだわりのお料理とともにご堪能ください。



「Discover Mie Beverage Selection」イメージ

・地ビール：伊勢角屋麦酒「パールエール」ボトル（330ml）1,300円

フレッシュなグレープフルーツの果汁を思わせる柑橘系の香りが華やかに広がり、ほど良いコクと甘み、クリーンな口当たりが心地よいビールです。モルトの味わいを穏やかな苦みが優しく包んで引き立て、さっぱりとした飲み応えの余韻を楽しんでいただけます。The International Brewing Awardで最高賞のゴールドを3度受賞。

おすすめ料理/先付け

・日本酒：清水清三郎商店「^{ざく かなでのとも}作 奏乃智」純米吟醸1合 2,300円 2合 4,600円

爽やかですっきりとした香り、硝子細工のような透明感のある味わい。シャープな飲み口にもほんのりとした旨味を持ち、優しいフルーティーな甘味を感じながらキリッとした冴えた印象を残します。

おすすめ料理/先付け

・日本酒：清水清三郎商店「^{ざく みやびのとも なかどり}作 雅乃智 中取り」純米大吟醸1合 2,500円 2合 5,000円

搾りの工程で、最初に出た荒走りと最後の責めの部分を除いた一番クリアな中取りのみを瓶詰め。果実味溢れる芳醇で華やかな香り。デリケートで透明感のあるエレガントな味わいは香りと相まって深い満足感を与えます。

おすすめ料理/魚料理



日本酒イメージ

・ワイン（赤）：伊勢^{うま くに}美^{うま くに}国醸造所「^{うま くに}美^{うま くに}国ノワール」グラス 2,500円 ボトル（720ml）11,000円

三重県南伊勢町産のメルローや自社農場のバルベラなどをブレンドした赤ワイン。ピュアで芳醇な果実味、豊かな酸味、シルキーで穏やかな渋み、滑らかなタンニン、フローラルな薔薇や牡丹などを思わせる華やかな印象のワインです。2024年開催の第11回サクラアワードにてシルバーを受賞。

おすすめ料理/肉料理



ワインイメージ

・ ワイン（オレンジ）：伊勢^{うま}美^{くに}し^{くに}国醸造所「美^{うま}し^{くに}国オレンジ」 グラス 2,500円 ボトル（720ml） 11,000円

三重県玉城町にある自社農場のフレッシュで酸味があるデラウェアなどをブレンドしたオレンジワインです。オレンジワインとは、白葡萄を原料に、赤ワインの製法を用いて作られたワインです。酸味、果実味、渋みのハーモニー（調和）をお楽しみいただけます。

おすすめ料理/冷前菜



ワインイメージ

・ ソフトドリンク：株式会社宮川物産「ゆずっこ」 ボトル（250ml） 1,300円

奥伊勢のゆずの果汁を10%使用した、ゆずの香りと優しい甘みを感じる、喉ごし爽やかなドリンクです。

Around Japan vol.22 「Discover Mie Beverage Selection」 概要

期間： 2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)
除外日：12月24日(火)、25日(水)及び12月28日(土)～1月5日(日)、1月13日(月・祝)
時間： ランチ 11：00～15：00 (L.O.14：30)
＊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 17：00～22：00 (L.O.21：30)
場所： 鉄板焼き 一花一葉
料金： 1,300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、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。

※状況により営業時間に変更になる場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

<本件に関するお客様からのご予約・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

コートヤードは、出張を自身の充実感や仕事での成長の原動力であるとする、野心的かつ意欲的なゲストに打ってつけのホテルブランドです。コートヤードは、ゲストが旅行中に自身の情熱だけでなく仕事での情熱も追求できるチャンスを提供します。世界60以上の国と地域に1,285軒以上のホテルを展開するコートヤードは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy®（マリオット・ボンヴォイ）に参加しています。Marriott Bonvoy®は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](#) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。さらなる詳細や予約に関する情報は courtyard.marriott.com をご覧ください。また、[Facebook](#) や @CourtyardHotels にて [X](#)、[Instagram](#) でも情報を発信しております。

（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

電話：06-6350-5705 FAX：06-6350-4472 E-mail：pr@cyosaka.com