



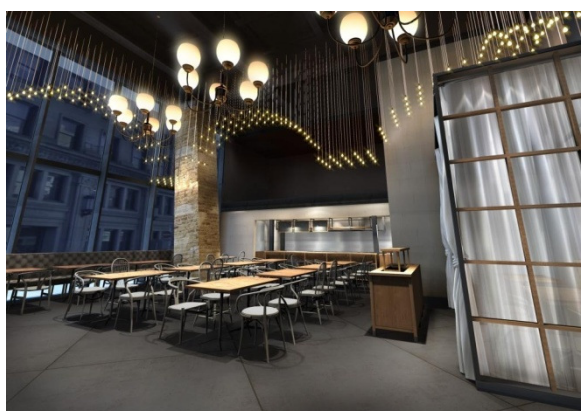
コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション 開業準備室

2014年3月4日

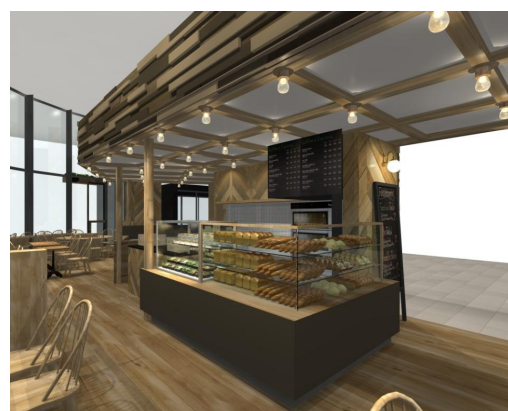
コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

レストラン施設概要について

中央通りに面したホテル1階部分に、レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」、
カフェ「Cafe & Bakery GGCo.」を、4月2日(水)オープン



レストランイメージ



カフェイメージ

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション (2014年4月2日開業予定、所在地：東京都中央区、総支配人：佐藤将人) は、ホテル内1階にレストラン「ダイニング & バー **Dining & Bar LAVAROCK**」と、カフェ「カフェ & ベーカリー **Cafe & Bakery GGCo.**」を開設致します。天井高 6m、中央通りに面し屋外テラス席もある開放的な空間を生かした両店舗では、コートヤード・バイ・マリオットならではの明るく都会的なダイニング体験を提供し、お客様にリフレッシュのひとときをおとどけいたします。

レストラン「ダイニング & バー **Dining & Bar LAVAROCK**」は、ヨーロッパの鉄道駅の佇まいをモチーフにデザインされた遊び心のあるインテリア空間で、朝食、ランチ、そしてディナーまで、インターナショナル感覚に溢れるビストロ料理を中心に提供いたします。とくにディナーでは、

店名にもなっている専用のグリル機「Lavarock※」でジューシーに焼き上げるグリル料理を、豊富なセレクションのワインとともに提供。お客様は、まるでバルを利用するような気軽さでホテルのダイニング体験をお楽しみいただけます。

※グリル機「Lavarock」

Lavarock とは溶岩石の意味で、その名の通り、炉内で加熱した溶岩石で料理を焼き上げるグリル機です。溶岩石の遠赤効果と高温になった炉内で加熱することで、素材のうまみを最大限に引き出すことができます。

一方、^{カフェ & ベーカリー ジージコー}「Cafe & Bakery GG Co.」は、木の温かみが心地良く生かされたナチュラルなインテリア空間で、オーブンで焼く様々な種類のベーカリーアイテムや、コーヒーをはじめとするドリンクメニューを提供します。とくにイタリアの老舗エスプレッソメーカー「LAMARZOCCO(ラ マルゾッコ)」を導入しておりますので、香り高い上質なエスプレッソビバレッジをお楽しみいただくことができます。店内はモバイル使用環境も整い、ホテルゲストはもちろん、周辺のオフィスワーカーにもリラックスした休憩や軽食のひとつをおとだけいたします。

レストラン施設の概要

所在地：東京都中央区京橋 2-1-3 京橋トラストタワー1階

「Dining & Bar LAVAROCK (ダイニング&バー ラヴァロック)」

朝食：07:00～10:00 ビュッフェスタイル

ランチ：11:30～14:30

ディナー：17:30～23:00

総席数：95席【ホール64席、バーカウンター7席、半個室8席、テラス16席】

「Cafe & Bakery GG Co. (カフェ&ベーカリー ジージコー)」

営業時間：08:00～20:00 (土日祝定休)

総席数：80席【ホール44席、テラス36席】

※上記は、現在の計画で、今後予告なく変更する場合がございます。

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、お客様にバランスのとれたリフレッシュな環境をご提供いたします。常にインターネットにつながる環境は生産性が高く、行き届いたサービスとデザインは、幅広いお客様のニーズにお応えします。世界38の国と地域に900軒以上のホテルがあるコートヤード・ホテルは旅行業界で数々の賞を受賞しているマリオット・リワード®フリークエント・トラベラー・プログラムに参加しており、宿泊の際に使用した金額に応じて、ホテルのポイントまたは航空会社のマイルを獲得することができます。

【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 東京ステーション開業準備室 青島・ト部(うらべ)
東京都品川区北品川 4-7-35 御殿山トラストタワー
電話：03-6409-2820 E-mail: urabe-k@mt-hr.com