

Press Release

2023年8月31日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

溶岩石のグリルで焼き上げた旬の食材を味わう

オータム アウティング

秋のディナーコース「Autumn Outing」を発売

期間：2023年9月1日(金)～11月30日(木)

ダイニング バーラヴァロック
場所：DINING & BAR LAVAROCK



「Autumn Outing」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（東京都中央区京橋、総支配人：大平兼太郎）は、2023年9月1日(金)～11月30日(木)の期間、ホテル1階の「ダイニング アンド バーラヴァロックDINING & BAR LAVAROCK」にて、秋の食材を用いたディナーコース「オータム アウティングAutumn Outing」を提供いたします。

銀座・中央通りに面した大きな窓から街の華やぎを感じられる「DINING & BAR LAVAROCK」。秋のコースは、インターナショナルキューズヌの当レストランにふさわしく、世界各地のローカルフードのエッセンスを散りばめ、ひと皿ごとに深まる秋を表現。「Autumn Outing(秋の集い)」の名の通り、シェアリングスタイルの前菜とメインディッシュで、彩り豊かな秋の夜のテーブルを演出します。

前菜は旬のりんごをトッピングしたコブサラダ、スープはアメリカ南部発祥の豆とキノコを煮込んだチリスープ、メインディッシュの魚料理は、柚子胡椒風味のクリームチーズを添えた、脂の乗った秋鮭のグリル。そして肉料理は、食べ応えのあるハンギングテンダーをはじめとするボリューム満点なBBQプレートです。

また秋のカクテルとして、紅茶をベースにしたカシスが香る軽やかなカクテル「オータム イン ラヴァロックAutumn in LAVAROCK」と、アメリカン トリロジーバーボンとカルヴァドスの重厚感のあるカクテル「AMERICAN TRILOGY」の2種をご用意しました。

欧州の鉄道駅をイメージした店内から秋めく街を窓の外に眺めながら、お肉とお魚、どちらも楽しめるコースで、各国の食材とともに楽しいひとときをお過ごしください。

■秋のディナーコース「オータム アウティングAutumn Outing(秋の集い)」*全5品

<前菜>

コブサラダ
りんごとクルミがアクセントのLAVAROCKオリジナル

<スープ>

秋のキノコと豆のチリスープ コーンブレッドを添えて

<魚料理>

秋鮭のグリルとフィットチーネ・栗のフリットを散らして
香り爽やかな柚子胡椒クリームチーズ

<肉料理>

アメリカンBBQプレート
-ハンギングテンダーグリル胡椒風味・ポークケイジャン・
ソフトシェルクラブのフリット-

<デザート>

ワッフル&アイスクリーム 木の実ソース



魚料理 イメージ



肉料理 イメージ(2名様分)

「Autumn Outing (秋の集い)」概要

期 間： 2023年 9月1日(金)～11月30日(木)
時 間： 平日/土曜 17:30 - 22:00 (21:00 L.O.)
日曜/祝日 17:30 - 21:00 (20:00 L.O.)
場 所： DINING & BAR LAVAROCK (ホテル1階)
料 金： 1名様 6,500円
※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます
※上記料金は消費税込の料金です
※事前予約制です
※当コースは2名様より承ります

■秋のカクテル

・「オータム イン ラヴァロックAUTUMN in LAVAROCK」*写真左

甘酸っぱいカシスが紅茶の香りを華やかに引き立てたライトな飲み口のカクテルは、浮かべたレモンの酸味が、より一層の軽やかさを演出しています。お口直しの甘いデザートとの相性も抜群です。

・「アメリカン トリロジーAMERICAN TRILOGY」*写真右

秋の深まりと共に葉が色づく様を表現したカクテルで、スモーキーなバーボンに芳醇なカルヴァドスを合わせた重厚感のある味わいです。バーボン、カルヴァドス、シナモンの一体感をお楽しみください。



秋のカクテル イメージ

「AUTUMN in LAVAROCK」「AMERICAN TRILOGY」概要

期 間： 2023年 9月1日(金)～11月30日(木)
時 間： 平日/土曜 17:30 - 22:00 (21:00 L.O.)
日曜/祝日 17:30 - 21:00 (20:00 L.O.)
場 所： DINING & BAR LAVAROCK (ホテル1階)
料 金： 「AUTUMN in LAVAROCK」「AMERICAN TRILOGY」：各1,650円
※上記料金は消費税込の料金です。

<ご予約・お問い合わせ先>

DINING & BAR LAVAROCK

TEL. 03-3516-9333 URL : <https://www.cytokyo.com/restaurant/>

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1,200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 \(旧Twitter\)](#)、[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・マリオット東京ステーション
マーケティング&コミュニケーションズ担当：深町
TEL：03-3516-9600 E-mail：fukamachi-m@mt-hr.com