

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

サマ - アウティング

## 夏のディナーコース「Summer Outing」を発売

期間：2023年6月1日(木)～8月31日(木)

場所：DINING & BAR LAVAROCK (1階)



ディナーコース「Summer 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6月1日(木)～8月31日(木)の期間、ホテル1階の「DINING & BAR LAVAROCK」にて、夏の食材を用いたディナーコース「Summer Outing (夏の集い)」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」夏のコースは、シェアリングスタイルの前菜とメインディッシュで、「Summer Outing (夏の集い)」の名の通りにぎやかな夏の夜のテーブルを演出します。

今夏はインターナショナルキューイジーヌの当レストランにふさわしく、ひと皿ごとに各国のスパイスをきかせていることが特徴で、前菜はアジアンテイストのシーザーサラダ、スープはアメリカ南部発祥のガンボ、メインディッシュの魚料理は、日本の紫蘇と茗荷が香る太刀魚の蒲焼き。肉料理は、ハワイのカルアポークをはじめとする4種のお肉が並ぶアメリカンなBBQプレートです。

欧州の鉄道駅をイメージした店内から夏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。

## ■夏のディナーコース「<sup>サマー アウティング</sup>Summer Outing (夏の集い)」：メニュー説明

シェアリングスタイルの前菜は、アジアを連想させるオリジナルシーザーサラダ。クルトンとして、薄くスライスしカラッと揚げた油条をトッピング。ホエー豚のベーコンは、叉焼醬でマリネしてからグリルし、シーザードレッシングには甜麵醬を加えて甘辛く仕上げました。ほのかな甘みを感じる香り高い黄ニラを添えて華やぎを加え、さらに全体的に山椒を散らして爽やかで独特な香りをまとわせています。

スープは、ケイジャン、レモングラス、クミンなどのスパイスを用いた、アメリカ南部が発祥のガンボ。チキンとたっぷりの夏野菜、そしてガンボには欠かせないオクラを加えてじっくりと煮込みました。別プレートに添えたオクラのフリットを浸しながらいただくのも楽しい演出。

メインディッシュの1品目は、旬を迎えた太刀魚を蒲焼きにすることで、日本の伝統的なスタミナ食を表現しました。日本のスパイスともいわれる、大葉と茗荷をあわせた古代米のリゾットを忍ばせて、白髪ねぎと針生姜をトッピングし、さっぱりといただける一品にアレンジしました。

メインディッシュの2品目は、アメリカンなBBQプレート。自慢の溶岩石グリルでジューシーに焼いた厚みのあるチキンと骨付きソーセージに、ハワイの伝統料理の代表格カルアポーク、チリビーンズとチェダーチーズをのせたベイクドポテトの全4種を、豪快なBBQスタイルで提供します。

灼熱の太陽が身を潜め、季節を運ぶ心地良い風が吹く短夜は「DINING & BAR LAVAROCK」で心躍るひとときをお過ごしください。

### メニュー：全5皿

#### < 前菜 >

シーザーサラダ  
黄ニラと山椒がアクセントのLAVAROCKオリジナル

#### < スープ >

オクラとチキンのスープ“ガンボ”  
オクラのフリットを添えて

#### < 魚料理 >

太刀魚の蒲焼き風 紫蘇と茗荷の古代米リゾット

#### < 肉料理 >

アメリカンBBQプレート  
- チキングリル、ソーセージ、カルアポーク、ベイクドポテト -

#### < デザート >

レモンセミフレッド



太刀魚の蒲焼き風 紫蘇と茗荷の古代米リゾット\*イメージ



アメリカンBBQプレート(2名様分)\*イメージ

### 「Summer Outing (夏の集い)」概要

期 間： 2023年 6月1日(木)～8月31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。  
※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。  
※事前予約制となります。詳しくはお問合せください。  
※当コースは2名様より承ります。



「DINING & BAR LAVAROCK」\*外観イメージ

## ■夏のカクテル「LAVAROCK Bay Bridge」<sup>ラヴァロックベイブリッジ</sup>：メニュー説明

夏を代表するカクテル「シーブリーズ」をLAVAROCK スタイルにアレンジしました。パイナップルをベースに、クランベリーの甘酸っぱさやグレープフルーツの酸味が効いた爽やかでトロピカルな飲み口が、夕暮れ時の海辺で心地よく吹きつける風を連想させるロングカクテル。

マリOTTホテルのシグニチャーディッシュ「マリOTTバーガー」との相性も抜群です。

### 「LAVAROCK Bay Bridge」概要

- 期 間： 2023年 6月1日(木)～8月31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： 1,200円  
※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。



「LAVAROCK Bay Bridge」 \*イメージ

### <ご予約・お問い合わせ先>

DINING & BAR LAVAROCK

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

## ■夏のディナー付き宿泊プラン「夏の集いステイ」：プラン説明

夏の夜をゆっくりとお過ごしいただける、コートヤード・バイ・マリOTT東京ステーションの宿泊プラン。

ディナーは、グリルダイニング「DINING & BAR LAVAROCK」で、夏らしいトロピカルフルーツとウォッカベースのカクテル「LAVAROCK Bay Bridge」とともに、ディナーコース「Summer Outing (夏の集い)」をお召し上がりいただきます。アメニティは、合成着色料や鉱物油を一切使用せず、天然原料を使用した、1985年イギリス創業の老舗ブランド「<sup>アロマセラピー</sup>Aromatherapy Associates」のアメニティセットを1室につき1セットをご提供いたします。ショッピングにも最適な銀座や日本橋にも近いホテルで、心躍るひとときをお過ごしください。



「Aromatherapy Associates」アメニティセット

### ディナー付き宿泊プラン「夏の集いステイ」概要

- 期 間： 2023年 6月1日(木)～8月31日(木)  
内 容： ・エディターズルーム(23㎡)でのご宿泊  
・DINING & BAR LAVAROCKでのディナーコース「Summer Outing (夏の集い)」  
・夏のカクテル「LAVAROCK Bay Bridge」をディナー乾杯時にご提供  
・「Aromatherapy Associates」のアメニティセットをご提供  
・DINING & BAR LAVAROCKでのご朝食  
料 金： 2名様 54,000円～  
※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。別途東京都宿泊税を申し受けます。  
※2名様からの事前予約制です  
※料金のご利用日により異なります。詳しくはホテルまでお問い合わせください

<ご予約・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 宿泊予約  
TEL.03-5488-3923 (9:00～18:00) URL : <https://www.cytokyo.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1,200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[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