

Press Release

2023年12月1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

ウィンター アウティング

冬のディナーコース「Winter Outing」を発売

冬季限定カクテルや、併設カフェの新作ラテも

期間：2023年12月1日(金)～2024年2月29日(木)

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



「Winter 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12月1日(金)～2024年2月29日(木)の期間、ホテル1階の「DINING & BAR LAVAROCK」にて、冬の食材を用いたディナーコース「Winter Outing（冬の集い）」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」。旬を迎えた海の幸と山の幸をふんだんに用いた冬のコースは、ひと皿ごとに深まる冬を表現し、彩り豊かで賑やかなテーブルを演出します。鮮やかなアンディーブが目を惹く前菜は、寒さによって甘みをたたえたカブと、冬イカとも呼ばれる柔らかいヤリイカのマリネ。サラダはトルティーヤにチェダーチーズをかけたメキシカンナチョス風に。魚料理は、脂ののった寒鰯に香り高いポルチーニをあわせたクリームソースで仕上げました。肉料理は牛すね肉と香味野菜をスペッツァティーノ風に仕上げた煮込み料理。チーズフォンデュソースの温野菜とともにお召しがりいただきます。

合わせて冬のカクテルとして、生姜の刺激とエキゾチックな香りが喉を潤す「Winter Mojito」と、コーヒーとチョコレートの濃厚なホットカクテル「LAVAROCK MEXICANO」もご用意。また、ホテル1階の「Cafe & Bakery GGCo.」でも、ソイミルクをベースに和の甘みで仕上げた「豆MAMEラテ」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窓の外を眺めながら、お肉とお魚をどちらも楽しめるコースで、ワインとともに楽しいひとときをお過ごしください。

■冬のディナーコース「Winter Outing(冬の集い)」*全5品

<前菜>

カブとヤリイカのイカ墨マリネ 炙りベーコン添え

<サラダ>

LABAROCK特製 ナチョス風サラダ

<魚料理>

寒鰯のグリルとポルチーニクリーム ライムの香り

<肉料理>

牛すね肉のスペツァティーノ風煮込み
チーズフォンデュソースをかけた温野菜添え

<デザート>

ガトーショコラ & 塩ミルクアイス



前菜 イメージ(2名様分)



肉料理 イメージ(2名様分)

「Winter Outing (冬の集い)」概要

- 期 間： 2023年12月1日(金)～2024年2月29日(木) *12月23日(土)～12月25日(月)は除く
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

■冬のカクテル

・「^{ウィンターモヒート}Winter Mojito」*写真左

ジャパニーズクラフトウオツカ「HAKU」のなめらかな味わいと、クランベリーやミントの爽やかさが調和した一杯。生姜のピリッとした刺激によって身体がポカポカしてくるカクテルです。

・「^{ラヴァロックメキシカーノ}LAVAROCK MEXICANO」*写真右

スパイシーなテキーラと鼻腔をくすぐるビターなオレンジの香りのグランマルニエが、コーヒーとチョコレートの風味と絶妙に組み合わせさせた、甘くてコクのある温かいカクテルです。



イメージ

「Winter Mojito」「LAVAROCK MEXICANO」概要

- 期 間： 2023年12月1日(金)～2024年2月29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： 「Winter Mojito」「LAVAROCK MEXICANO」：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/>

■ホテル1階「Cafe & Bakery GGCo.」でお楽しみいただける冬のドリンク

・「^{まめ}豆 MAMEラテ」(ホット/アイス)

「GGCo.」の定番商品カフェラテをソイミルク仕立てにした、寒い冬に、ほっと一息ついていただけるような身体にも心にもやさしい1杯です。大豆の香ばしさとコクを添えるきな粉と、深い甘みのある黒蜜を加え、アキュセントにカラメルキャンディのクランチをトッピングしています。



冬のドリンク イメージ

「豆MAMEラテ」概要

期間： 2023年12月1日(金)～2024年2月29日(木)
時間： 平日 8:00 - 18:00 (17:30 L.O.)
土曜 10:00 - 18:00 (17:30 L.O.)
場所： Café & Bakery GGCo. (ホテル1階)
料金： 550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>

Café & Bakery GGCo.

TEL. 03-3516-9555 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