

NEWS

IT'S A NEW STAY®



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 2-1-3
2014年8月28日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション
「Dining & Bar ^{ラヴァロック}LAVAROCK」 / 「Cafe & Bakery ^{ジージーココ}GGCo.」
『^{コートヤード}Courtyard ^{ハーベスト}Harvest 2014』

自慢のグリル料理やブレッド&スープで、実りの秋を味わうフェアを開催

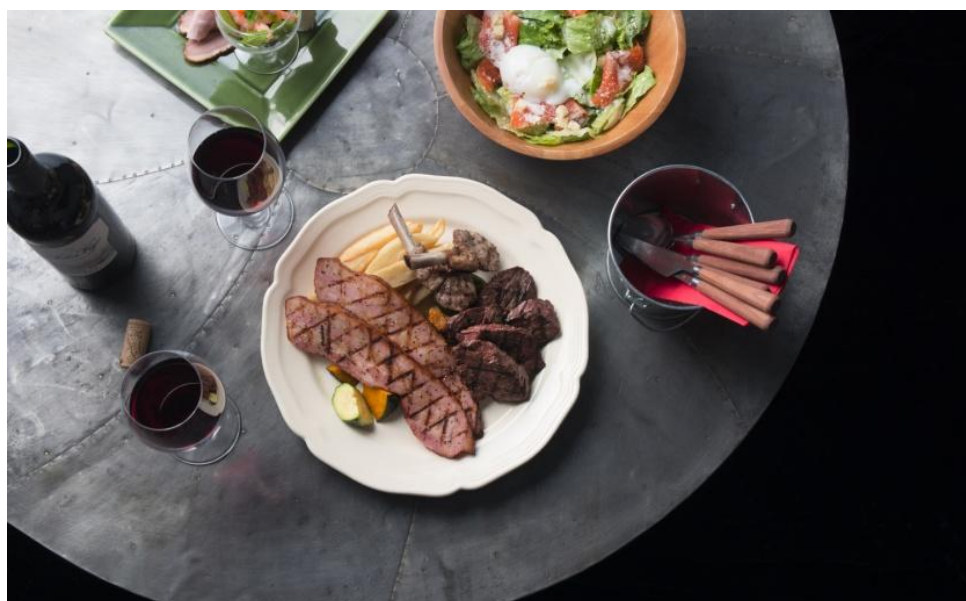
2014年9月1日（日）～11月30日（日）

『^{ハロウィン}HALLOWEEN ^{バッシュ}BASH 2014』

コスチュームコンテストやDJパフォーマンスなど、ハロウィンを愉快地楽しむパーティー

2014年10月31日（金）

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、支配人 佐藤将人）では、9月1日（日）より11月30日（日）まで、レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」と「Cafe & Bakery GGCo.」において、実りの秋の豊富な食材を味わう「Courtyard Harvest 2014」を開催。また、10月31日（金）には、ハロウィンを愉快地楽しく祝う、一日限定のパーティーイベント『HALLOWEEN BASH 2014』を開催します。



燻製料理とグリル料理の饗宴（メニューイメージ）

■ 燻製料理とグリル料理の饗宴

ワイン片手に秋の夜長をゆったり過ごすコース。日替わりのおすすめタパスにシーザーサラダ。メインのミートプレートには今人気の燻製料理をご用意します。柔らかな肉質とくせのない味わいが美味の「ホエー豚」を使った厚切りベーコンは、ジューシーに。牛ハラミ&仔羊は、スモークオイルに漬け込んで、当店自慢のグリル機「ラヴァロック」*でそれぞれグリルし、旨みを閉じ込めています。バジルやカイエンヌペッパーなど5種の香辛料で作ったオリジナルスパイスでシンプルにお召し上がりください。豊富なセレクションをご用意するワインは、スパークリング・白・赤の中から、おひとり様3杯をお好みでお楽しみいただけます。

期 間：2014年9月1日（月）～11月30日（日）

時 間：17:30～23:00（22:00 食事ラストオーダー/22:30 ドリンクラストオーダー）

※お席のご利用は120分までです。

料 金：1名様4,800円

【メニュー】

- ・本日のシェフおすすめタパス
- ・シーザーサラダ
- ・スモークグリルプレート／ホエー豚の厚切りベーコン・牛ハラミ・仔羊・季節の野菜
- ・お好みのグラスワイン3種（スパークリング・白・赤）

*グリル機「Lavarock」(ラヴァロック)

店名の「Lavarock」とは「溶岩石」の意味で、炉内で加熱した溶岩石で料理を焼き上げるグリル機の名称でもある。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、素材の旨味を最大限に引き出すことができる。



■ バブルズ&バーガー

直径13cmのリッチな自家製バンズに、グリル機「ラヴァロック」でジューシーに焼き上げた160gのパテ、チェダーチーズ、レタス、トマトをサンドし、アメリカンクラシックに仕上げました。バブルズ(泡)ドリンクとの相性抜群のオリジナルバーガーは、ハラペーニョマスタード入り自家製ケチャップが味の決め手です。

期 間：2014年9月1日（月）～11月30日（日）

時 間：14:00～17:30

料 金：1,300円

【メニュー】

- ・ラヴァロック オリジナルバーガー
- ・グラス スパークリングワイン、またはコーラ（パイントサイズ）



■T ボーンステーキ ラヴァロックスタイル

重量なんと 700g の特大 T ボーンステーキを豪快に焼き上げた、「ラヴァロック」のシグネチャー料理が秋バージョンで登場。エリンギやシメジなど、秋の味覚のグリルと併せてお楽しみください。1日5食の限定メニューです。

期 間：2014年9月1日（月）～11月30日（日）

時 間：17：30 ～ 23：00

料 金：6,500円



Cafe & Bakery ジージーコー GGCo.

お問い合わせ：03-3516-9555

■秋のブレッド&スープ

中央通りに面した屋外テラスで、秋風に吹かれながら過ごすリラックスタイム。秋の野菜とフルーツを使った季節限定ブレッド&スープを、月替わりで提供します。

期 間：2014年9月1日（月）～11月30日（日）

営業時間：平日 8：00～20：00 土曜日 10:00～17:00

Autumn Bread 秋のブレッド

《9月》

◆きのこのタルティーヌ（写真上） ¥250

低温熟成させたフランスパンの上に、シメジたっぷりトッピング。ピンクペッパーとしょうゆ味が美味しさの秘密です。

◆枝豆あんパン ¥240

メロンパンの生地と皮に枝豆を使用。白餡を包んだコクと甘さが優しいブレッドです。



《10月》

◆渋栗のデニッシュ（写真下左） ¥250

幾重にも重なるデニッシュ生地、フランス産マロンクリームをたっぷり敷きつめ焼き上げたブレッド。トップには国産の渋皮栗とココナッツをあしらいました。

◆パンプキンブレッド ¥230

北海道産「えびすかぼちゃ」を練りこんだ生地、クリームチーズとかぼちゃを包んで焼き上げたブレッド。

《11月》

◆紫芋のクイニアマン（写真下右） ¥230

九州産「紫芋」の甘み豊かなブレッド。カリカリとした表面と、中のホクホクとした芋がよく合います。

◆ラ・フランスのデニッシュ ¥250

コンポートにしたラ・フランスとキャラメルクリーム、サクサクとしたデニッシュのコンビネーション。

■Autumn Soup 秋のスープ

《9月》

◆マッシュルームのポタージュ (写真上左)

¥380

椎茸やマッシュルームなどの、たっぷりのキノコをジャガイモやオニオンと合わせて仕上げました。香り高いスープです。



《10月》

◆かぼちゃのポタージュ (写真上右) ¥380

かぼちゃの甘みとホクホク感をストレートに味わえる定番スープ。

《11月》

◆大麦と野菜のスープ (写真下) ¥380

食物繊維たっぷりで栄養価が高いと評判の大麦と、にんじん・たまねぎ・じゃがいもなどの野菜を煮込んだスープ。朝食にもぴったりの一品です。



Dog Friendly Area -ドッグフレンドリーエリア-

「Dining & Bar LAVAROCK」と「Cafe & Bakery GGCo.」のアウトドアテラスは、ドッグフレンドリーエリアです。愛犬のお散歩とともにお食事、ご休憩のひとつときをお楽しみいただけます。

Dining & Bar LAVAROCK presents

ハロウィン バッシュ
HALLOWEEN BASH 2014

ご予約・お問い合わせ：03-3516-9333

ハロウィンを愉快地楽しく祝う、一日限定のパーティーイベント『HALLOWEEN BASH 2014』を開催します。ゴーストたちにジャックされた「ダイニング&バー ラヴァロック」が、ダンスブルなフロアに大変身！DJ ゴーストやバンドによるパフォーマンスの他、豪華賞品が当たるコスチュームコンテストも開催。さらに、「ジャック・オ・ランタン」や「ゴースト」などをモチーフにしたユニークな料理も登場します。

日 程：2014年10月31日（金）

時 間：18：00 ～ 24：00

料 金：前売券 1,000 円 当日券 1,500 円（入場料・1ドリンク・税金込）

内 容：・DJ&バンドによるパフォーマンス

・コスチュームコンテスト／宿泊ご招待券など、豪華賞品をご用意。

・会場にて、フード（料金別途）をご提供。

CHECK

当日、仮装してご来場いただくと、優待料金 1,000 円にて「HALLOWEEN BASH 2014」にご参加いただけます。

※当日はディナーの一般営業は行いません。

※参加年齢に制限はございませんが、アルコールを提供するイベントですので、未成年のお子様には保護者の方の同伴が必要です。



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 950 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。

*表記料金に別途消費税を加算させていただきます。

*写真はすべてイメージで、実際とは異なる場合があります。

【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 広報担当 吉田

東京都品川区北品川 4-7-36

電話： 03-5488-3913 FAX：03-5488-3903 E-mail：junichi.yoshida@cytokyo.com