

2016年5月30日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

FRESH, FUN, DYNAMIC SUMMER

ダイナミックに食を楽しむ夏！ シーズナルメニューのご案内

2016年6月1日(水) ~ 8月31日(水)

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、総支配人：新宮千裕）は、2016年6月1日（水）より「FRESH, FUN, DYNAMIC SUMMER」（ダイナミックに食を楽しむ夏）をテーマにシーズナルメニューの提供を開始します。世界各国で人気のメニューを日本人のお客様の味覚に合うようアレンジ。ボリューム満点でシェアするメニューをお楽しみいただけます。



サマーアラカルト：ルイジアナシーフード

✕ シーズナルメニューのご紹介

SUMMER A LA CARTE - LOUISIANA SEA FOOD

(サマーアラカルト - ルイジアナシーフード)

アメリカ南部のルイジアナ州で人気の「ケイジャン料理」。スパイシーな魚介類を豪快に手づかみで食べるメニューを LAVAROCK 流にアレンジしました。オマール海老やイカ、ムール貝、はまぐりなどの魚介類をふんだんに使用し、辛さはマイルドに。シェアして手づかみでも、フォーク・ナイフを使用してもフリースタイルでお楽しみいただけるボイルプレートです。

【料金】 3,800 円 (2~3 人前)

【期間】 2016 年 6 月 1 日 (水) ~ 8 月 31 日 (水)

【場所】 ダイニング&バー LAVAROCK



SUMMER NIGHT Brochette

(サマーナイト ブロシエット)

大ぶりの肉や野菜を串に刺してグリルしたメキシコで人気のブロシエット。LAVAROCK では国産地鶏、黒毛和牛ロース、オマール海老やホタテ等バラエティ豊かなアイテムからお好みの食材をお選びいただくカスタマイズスタイルです。ジューシーなグリルの味わいを豪快にお楽しみいただけます。

【料金】 ブロシエット 1 本 1,850 円~

(フライドポテト、オニオンリング、ジャンバラヤと季節の野菜付き)

【期間】 2016 年 6 月 1 日 (水) ~ 8 月 31 日 (水)

【場所】 ダイニング&バー LAVAROCK





DYNAMIC SHAVED ICE

(ダイナミック シェイブアイス)

台湾で人気のふわふわのかき氷にしやりしやり食感を加えた2層仕立てのボリュームミィなかき氷。お一人でもシェアしてもお楽しみいただける食後のお口直しにぴったりなメニューです。



ダイナミック シェイブアイス マンゴー

・マンゴー

ジューシーなマンゴーの果肉を贅沢にトッピング。

ドラゴンフルーツとスターフルーツをあしらい、南国ムード満点に仕上げた一品です。

・抹茶

ほどよい甘さの抹茶とあずき、白玉のトッピングがマッチした和風のデザートです。

・いちごミルク

フレッシュないちご果肉といちごのスイートシロップ&練乳のハーモニーが絶妙です。

【料金】 1,000 円 (1~2 人前)

【期間】 2016 年 6 月 1 日 (水) ~ 9 月 30 日 (金)

【時間/場所】 13:00~20:00 カフェ&ベーカリー GGC_o. (土曜 17:30 L.O./日曜定休日)

17:30~22:00 ダイニング&バー LAVAROCK

SUMMER BÁNH MÌ (サマー バインミー)

「バインミー」はパクチーとなますが特徴のベトナムで人気のサンドイッチ。ソフトブレッドのチャパタを使用し3種月替りでお楽しみいただけます。



① チキン (6月)

ふっくらとローストしたチキンとトマトをサンドしてさっぱりと仕上げました。

② シュリンプアボカド (7月)

フレッシュなえびとアボカドをたっぷり用いたサラダ感覚のバインミーです。

③ 焼肉 (8月)

スタミナたっぷりのプルコギをサンドした、暑い夏にぴったりの一品です。

【料金】 380 円

【期間】 2016 年 6 月 1 日 (水) ~ 8 月 31 日 (水)

【場所】 カフェ&ベーカリー GGC_o.

ORIGINAL SUMMER Drink

(夏のスペシャルソーダ)

爽快な喉ごしが楽しめるスペシャルソーダが
3種月替りでラインナップです。

- ・ **ピーチティーソーダ** (6月/写真右)

ピーチとミントの香りが爽やかな微炭酸。
甘さ控えめ、さっぱりした味わいで夏バテ
を予防します。

- ・ **ヒート・モヒート** (7月/写真中央)

‘モヒート’カクテルよりインスパイアされた暑い夏にぴったりのノンアルコール
ドリンクです。

- ・ **トリプルシトラスソーダ** (8月/写真左)

レモン、ライム、オレンジのフレッシュシトラスを3種使用。それぞれのスライス
がトッピングされた、ビタミンカラーが鮮やかなソーダです。

【料金】 480円

【期間】 2016年6月1日(水)～8月31日(水)

【場所】 カフェ&ベーカリー GGC。



✕ 夏のビアテラスのご紹介

SUMMER FUN BEER TERRACE

(サマー ファン ビアテラス)

夜風が心地いい大人の夜カフェ&ビアテラス。
開放的な空間で味わう冷たいビールとシェフ
特製おつまみを気軽に 즐기いただけます。

【料金】 ビアテラスセット 1,500円(税込)

(ドリンク1杯+シェフ特製おつまみ3種)

【期間】 2016年6月1日(水)～9月30日(金) 17:30～21:00 (L.O. 20:30)

【場所】 ダイニング&バー LAVAROCK、カフェ&ベーカリー GGC。



～ SUMMER FUN HAPPY HOUR 特典 ～

17:30～19:00にご来店の方限定

1ドリンク ALL500円(グラスワイン、生ビール、ハイボール、ソフトドリンク、カクテル)
またはフリーフロー2,500円(90分L.O.)

✳ レギュラーメニューのご紹介

新しい食のトレンドを牽引する人気メニューをご紹介します。

Gravy Meatball Slider

(グレイビー ミートボールスライダー)

アメリカで誕生した直径 5cm 程のミニハンバーガー。気軽につまめるので男女問わず人気のメニューです。肉汁たっぷりの国産ビーフ 100%のパテをベースにチェダーチーズをサンドしたシンプルなバーガーと、モッツァレラチーズとアボカド・ハラペーニョの入ったスパイシーなバーガーの 2 種をワンプレートでお楽しみいただけます。



【料金】 2,200 円

【時間・場所】 平日 17:30～19:30 カフェ&ベーカリー GGC_o.
19:30～22:00 ダイニング&バー LAVAROCK
土曜日 17:30～21:00 ダイニング&バー LAVAROCK
日・祝日 17:30～20:00 ダイニング&バー LAVAROCK

LAVAROCK Parfait

(ラヴァロック・パフェ)

レストラン名の LAVAROCK (溶岩石) にインスパイアされたオリジナルパフェ。センターには赤いマグマをイメージしたストロベリーソース、地層はワッフルやチョコフレークで表現。アイスクリームの山から噴火するような高さ 20 cm のボリュームミイパフェです。6 月 1 日 (水) よりお客様のご要望にお応えして HALF サイズが新登場。シェアして、お一人でとそれぞれのシーンに合わせてお楽しみいただけます。



【料金】 オリジナルサイズ (BIG サイズ) 1,400 円、(HALF サイズ) 800 円

【時間】 11:30～22:00

【場所】 ダイニング&バー LAVAROCK

✕ 補足資料

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

1,000軒以上のホテルを展開する世界有数規模のブランド「コートヤード・バイ・マリオット」として2014年4月に開業。スタイリッシュなインテリアと快適なサービス、東京駅から徒歩4分、京橋駅から徒歩1分のロケーションで、ビジネス・プライベート共にスマートにリフレッシュいただけるサービスを提供しています。現在は開業2周年を記念してたくさんの“Fun（お楽しみ）”があふれる『FUN FUN STAY 開業2周年記念宿泊プラン（※1）』を提供しています。



ホテル外観

Dining&Bar LAVAROCK (ダイニング&バー ラヴァロック)

天井高6mの開放的な空間にヨーロッパの鉄道駅をモチーフにした遊び心あるデザインのダイニング。店内の大きな窓に差し込む光により一日を通して異なる雰囲気的空間が演出されます。溶岩石を用い一気に焼き上げるジューシーなグリル料理が人気のメニュー。テーブル席、半個室、バーカウンターのほかペットフレンドリーのオープンテラス席あり。



《ご予約・お問合せ先》

ダイニング&バー LAVAROCK TEL 03-3516-9333 <http://cytokyo.com/restaurant/>

Café&Bakery GCo. (カフェ&ベーカリー ジージーコー)

木の温もりが感じられるナチュラルな空間に様々なベーカリー、ドリンクメニューをご用意。イタリアの老舗コーヒーマシン「LA MARZOCCO(ラマルゾッコ)」で作る香り高い上質なエスプレッソはじめコーヒーメニューが好評。オープンテラス席あり。



《お問合せ先》

カフェ&ベーカリー GCo. TEL 03-3516-9555 <http://cytokyo.com/restaurant/>

(※1) ✨ **FUN FUN STAY 開業2周年記念宿泊プラン-ファンファンステイ-**

「都心のアパートマン（レジデンス）」をコンセプトにした客室での宿泊は、まるでドラマの中に迷い込んだような非日常感を演出します。プラン利用宿泊特典として、当ホテル開業記念日の4月2日にちなみ、客室内ミニバーのソフトドリンクを4本・ビールを2本サービス。「ダイニング&バーLAVAROCK」の朝食ビュッフェ付きでさらにオリジナルグッズもプレゼント。滞在してお楽しみいただける充実のプランです。



【期間】2016年4月2日（土）～2017年3月31日（金）

【料金】1名15,088円～（1室2名様ご利用時）

※ 税金・サービス料を含む料金です。別途宿泊税を申し受けます。
料金はご利用日により異なります。詳しくはお問い合わせください。

【内容】・客室「クリエイター」ルーム（19㎡/20㎡）
または「エディター」ルーム（23㎡～27㎡）でのご宿泊
・「ダイニング&バーLAVAROCK」での朝食ブッフェつき

A Little Fun 特典

- ・客室内ミニバーのソフトドリンク4本&ビール2本サービス
- ・コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション オリジナルグッズプレゼント

《ご予約・お問合せ先》

宿泊予約係 TEL 03-5488-3923

reservation@cytokyo.com <http://www.cytokyo.com/rooms>

※宿泊プランを除く上記表示料金には、別途消費税・サービス料（10%）を加算させていただきます。
※商品内容は変更になる場合がございます。また、写真はイメージで、実際とは異なる場合があります。

【「コートヤード・バイ・マリオット」について】

リフレッシュの空間を提供する「コートヤード・バイ・マリオット」はオンライン接続環境を整え、お客様自身が滞在のスタイルを自ら選んでコントロールできるようなサービスを提供しています。マリオット・インターナショナルの他のどのブランドよりも多い40か国、1,000以上の都市に展開しています。

【マリオット・インターナショナルについて】

マリオット・インターナショナルは、米国メリーランド州ベセスダに本社を置くグローバルなホテル企業です。世界87の国と地域で、計19ブランドのホテルやタイムシェア・リゾートなど4,400軒以上の宿泊施設を展開・運営しています。2015年度の収益は約140億USドルに達し、卓越した倫理観と従業員満足度の高い企業としても広く認知されています。受賞歴もあるポイントプログラム「マリオット・リワード(R)」と「ザ・リッツ・カールトン・リワード(R)」は、世界で5,500万人もの会員を有しています。詳細はマリオット・インターナショナルのHP (www.marriott.co.jp)、最新ニュースはニュースセンター (www.marriottnewscenter.com) をご参照ください。

【報道関係者様からのお問合せ先】

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:黒田

東京都中央区京橋2-1-3

電話：03-5488-3913 FAX：03-5488-3903 / E-mail：hiroko.kuroda@cytokyo.com