

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション
ルイジアナ アトラクションズ
LOUISIANA ATTRACTIONS

寒い冬に体の芯から温まるスパイシーで楽しいメニュー
2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)

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 新宮千裕）は、2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)まで「LOUISIANA ATTRACTIONS」をテーマにシーズンメニューの提供を開始します。にぎやかで楽しいアメリカンダイニングのような店内で、ルイジアナのケイジャン料理をはじめとした体の芯から温まるスパイシーなメニューを LAVAROCK がアレンジしてお届けします。ダイナミックなオープンキッチンから提供されるサプライズプレートなど、本場さながらの雰囲気とともに友人や仲間とのホリデーシーズンの語らいをお楽しみください。



LAVAROCK グリルビーフガンボ

✳ Dining & bar LAVAROCK (ダイニング & バー ラヴァロック)

1, LAVAROCK GRILL GUMBO (ラヴァロック グリルガンボ)

ルイジアナ州を起源とするクレオールの代表的なメニュー「ガンボ」。オクラでとろみをつけた具だくさんのガンボスープと溶岩石でグリルしたジューシーなメニューを同時に楽しめる一品です。グリル料理は3種よりチョイスして、サーブの際おこなわれる演出と共に五感でお楽しみください。

【料金】 LAVAROCK グリルチキンガンボ	3,800 円 (2~3 名様分)
LAVAROCK グリルビーフガンボ	4,500 円 (2~3 名様分)
LAVAROCK グリルシーフードガンボ	4,800 円 (2~3 名様分)

2, WINTER LOUISIANA SEAFOOD (ウインター ルイジアナ シーフード)

アメリカ南部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すボイルメニューを LAVAROCK 流にアレンジしました。オマール海老やイカ、ムール貝等の魚介類をふんだんに使用し、辛さはマイルドに。シーフードの滋味を余すところなくご堪能いただけます。

【料金】 REGULAR SIZE	4,500 円 (1~2 名様分)
EXTRA SIZE	6,800 円 (3~4 名様分)
※手袋をご用意しております	



3, DYNAMIC SHRIMP PO-BOY

(ダイナミック シュリンプ ポーボーイ)

ニューオーリンズのファストフード「ポーボーイ」は揚げた魚介類と野菜をフランスパンではさんだもの。LAVAROCK では、クリスピーな小エビのフライをふんだんに使用したダイナミックサンドにアレンジしました。

【料金】	2,000 円 (1~2 名様分)
------	-------------------



4, BANANAFOSTER LAVAROCK STYLE

(バナナフォスター ラヴァロックスタイル)

ケイジャン料理で代表的なデザート「バナナフォスター」。溶岩石で香ばしくグリルしたバナナとキャラメリゼが相性抜群です。

【料金】	1,800 円
------	---------



5, JAMBALAYA SPICY SHRIMP FLIT

(ジャンバラヤ スパイシー シュリンプフリット)

ケイジャン料理の定番ライスメニューである「ジャンバラヤ」にケイジャン風味のオリジナル海老フリットを添えたスパイシーなメニュー。もう少し食べたいという時にぴったりの気軽な一品です。



【料金】 2,200 円

※料金には別途消費税がかかります

《ご予約・お問合せ先》

ダイニング&バー **LAVAROCK** (ホテル 1F) TEL 03-3516-9333

HP: <http://cytokyo.com/restaurant/>

平日 17:30 ~ 23:00 (フード 22:00L.O. / ドリンク 22:30L.O.)

土曜日 17:30 ~ 22:00 (フード 21:00L.O. / ドリンク 21:30L.O.)

日・祝日 17:30 ~ 21:00 (フード 20:00L.O. / ドリンク 20:30L.O.)

✳ **Café&Bakery GCo.** (カフェ&ベーカリー ジージーコー)

WINTER SPECIAL DRINKS (冬のスペシャルドリンク)

心も体も温まる GCo.オリジナルのホットドリンクを月替りで提供いたします。

料金 (MENU) :

(右上) 12月: ハニーバターラムラテ 440 円
ラムが香るまろやかなホットドリンク。
トッピングのバターを溶かしながら
味の違いをお楽しみください。

(中央) 1月: ほっといちごみるく 480 円
明治屋のいちごジャムをたっぷり使用
した甘酸っぱさが絶妙な一杯です。

(左上) 2月: 焼きマシュマロモカ 480 円
カフェモカにマシュマロをトッピングして焼き上げ、チョコレートソースをかけた
デザートドリンクです。



GGCo. PO-BOY (ジージーコー ポーボーイ)

LAVAROCK で提供するニューオーリンズのファストフード「ポーボーイ」をベースに GGCo. のランチメニューとしてアレンジ。店内で焼き上げた香り高いオリジナルブレッドと海老のフリットのバランスが絶妙の一品です。



料金：380 円 ※11:30-14:00 ランチタイムのみ販売

※料金には別途消費税がかかります

《お問合せ先》

カフェ&ベーカリー **GGCo.** (ホテル1F) TEL 03-3516-9555

HP: <http://cytokyo.com/restaurant/>

平日 : 7:30 ~ 20:00 (定休日: 日祝)

土曜日: 10:00 ~ 18:00

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・レジャー共にスマートにリフレッシュしていただけるサービスを提供しています。



ホテル外観

【「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、オンライン接続環境を整え、旅行中のお客様の滞在が生産的かつバランスのとれたものとなるような癒しの空間を提供しています。感覚的で使いやすいサービスとデザインは、お客様自らが滞在のスタイルを選択でき、またパブリックスペースや客室を思いのままに使うことで、旅行中のあらゆるニーズを満たします。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 1,000 軒を超えるホテルを 40 カ国で展開しています。

【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 マーケティング 黒田、中村

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