

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

ウィズ ハピネス

冬のディナーコース「with happiness」を発売

期間：2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)

場所：Dining & Bar LAVAROCK (1階)



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、2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)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「with happiness」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」の冬メニューは、冷製ローストビーフと冬の葉野菜を使った前菜から始まる全5皿のコース。店名の由来である加熱した溶岩石(英名：ラヴァロック)でジューシーに焼き上げるのは、寒さによって脂に旨味が増したブリのグリル。芳醇で深みのある香りをまとったポルチーニ茸のラビオリと、プチプチとしたキヌアの食感が楽しい醤油ベースのさっぱりとしたソースを合わせました。ブリ、ポルチーニ茸、キヌアなど、味わいや食感の異なる食材のコンビネーションをお楽しみいただけます。メインディッシュは、宮崎県産の霧島純粋豚肩ロースをやわらかく煮込んだラグー。熱々のスキレットでさらに焦げ目をつけて味に奥行きをもたせ香ばしく仕上げました。また、甘みのある赤いパプリカを器にしたグラタンがテーブルを鮮やかに彩ります。

欧州の鉄道駅の佇まいをモチーフとした温かみのある空間で、「with happiness」の名の通り、幸せなひとときをお過ごしください。

■冬のディナーコース「^{ウイズ ハピネス}with happiness」概要

冬の都心を窓の外に眺めながら、「Dining & Bar LAVAROCK」ならではの溶岩石を用いたグリル料理で温かなひとときをご堪能いただけるディナーコース。お肉とお魚、どちらも楽しめるコースで、季節の食材とともにお召し上がりいただき、幸せなひとときをお過ごしください。

メニュー：全5皿

<前菜>

冷製ローストビーフ&冬の葉野菜サラダアイオリソース

<スープ>

スモークみつせ鶏グリルとマッシュルームのクリームスープ

<魚料理>

ブリのグリルキヌアのジャパニーズテイストソース

ポルチーニのラビオリと共に

<肉料理>

宮崎県産霧島純粋豚肩ロースのアジアンテイストラグー

パプリカのグラタンを添えて

<デザート>

ガトーショコラベリーソース添え



肉料理イメージ

ディナーコース「with happiness」概要

期 間： 2022年 12月1日(木)～2023年2月28日(火)
※除外日：12月23日(金)、24日(土)、25日(日)

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 (1階)

料 金： 1名様 6,500円
※記載のメニュー内容に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。
※当コースは2名様より承ります。



イメージ

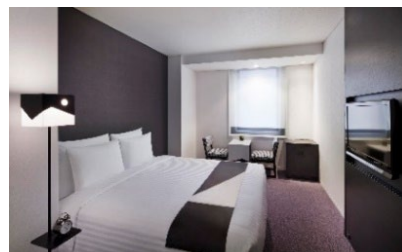
<ご予約・お問い合わせ先>

Dining & Bar LAVAROCK

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

■冬のディナー付き宿泊プラン「^{ハピネスステイプラン}Happiness Stay Plan」概要

冬の恵みをゆっくりと堪能していただける、コートヤード・バイ・マリオット東京ステーションの宿泊プラン。ディナーは、ホテル1階にあるグリルダイニング「Dining & Bar LAVAROCK」で、冬のディナーコース「with happiness」をお召し上がりいただきます。また、ディナーとともに、1976年に設立された新興シャンパーニュ・メゾンにして世界3位の販売量を誇る人気の「ニコラ・フィアット」のフルボトルシャンパーニュを1組に1本ご用意しました。澄んだ冬の空に映える皇居や、ショッピングに最適な銀座や日本橋にも近いホテルで、心躍るひと時をお過ごしください。



イメージ

ディナー付き宿泊プラン「Happiness Stay Plan」概要

- 期 間： 2022年 12月1日(木)～2023年2月28日(火)
※除外日：12月23日(金)、24日(土)、25日(日)
- 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
「with happiness」
・ニコラ・フィアット レゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュット
「ニュー センソリー エクスペリエンス」(フルボトル/ディナー時 または ルームサービス)
・Dining & Bar LAVAROCKでのご朝食
- 料 金： 2名様39,840円～
※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。
※2名様からの事前予約制となります。
※料金は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/>

■ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

ホテルでは新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保 など

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。 <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1,265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[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