

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

## 春のディナーコース「芽吹き」を発売

期間：2023年3月1日(水)～5月31日(水)

場所：Dining & Bar LAVAROCK (1階)



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3月1日(水)～5月31日(水)の期間、ホテル1階の「Dining & Bar LAVAROCK」にて、春の食材を用いたディナーコース「芽吹き」を提供いたします。

草木が芽を出し、やがて花びらが開く芽吹きをイメージしたメニューは、乾杯のお供にぴったりな、ワンハンドスタイルの桜エビのミニピッツァから始まる全6皿のコース。お皿の上で3種の花が咲き誇る情景をイメージした前菜は、旬のアスパラガスに柑橘の香りをまとわせ、香りでも春を感じていただけます。溶岩石(英名：ラヴァロック)で焼き上げるのは、春の到来を告げるめでたい魚とも称される鱈のグリル。南蛮味噌で辛みと香りを引き出したオランダーズソースや、爽やかな風味のそら豆との相性もお楽しみいただけます。メインディッシュは、透明感のある桜色とジューシーな肉質が特徴の桜姫鶏。パリッとした食感に仕上げた桜姫鶏に、トンカ豆の甘い香りを移したコンソメスープを注ぎ、カシスマスタードを添えながらポトフのようにしてお召し上がりください。コースの締めくくりには、春らしく甘酸っぱいストロベリーソースを飾ったフレンチトーストをご提供いたします。

季節を運ぶそよ風が心地良い春の夜。目にも舌にも春の芽吹きを感じるディナーコースで、心躍るひとときをお過ごしください。

## ■春のディナーコース「芽吹き」

うらかな春の街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ください。

メニュー：全6皿

<スターター>

桜エビのミニピッツァ 乾杯のお供に キャンディースタイル

<前菜>

真鯛の香草マリネとキヌアとクスクスの“ダブル”  
アスパラガスのグリルを柑橘の香りで

<スープ>

浜名湖産生海苔と浅利のクリームスープ  
ポテトフライのクルトンを乗せて

<魚料理>

鯖のグリル 南蛮味噌テイストのオランダーズソース炙り  
フレッシュリングイネを使った椎茸とそら豆のPUTTANESCA

<肉料理>

桜姫鶏コンフィのグラチネ カシスマスタード添え  
トンカ豆の香るコンソメを注いで

<デザート>

フレンチトースト&アイスクリーム ストロベリーソース



「桜姫鶏コンフィのグラチネ カシスマスタード添え  
トンカ豆の香るコンソメを注いで」

## 春のディナーコース「芽吹き」概要

期 間： 2023年 3月1日(水)～5月31日(水)  
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は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。  
※前日17時までの事前予約制となります。  
※当コースは2名様より承ります。



店舗外観

## ■春のカクテル「<sup>サクラ</sup>SAKURA <sup>サクラ</sup>SAKURA」

ホテル近くの皇居にある桜が満開となる様子を表現した「<sup>サクラ</sup>SAKURA <sup>サクラ</sup>SAKURA」。桃の甘さにレモンの酸味を効かせた、桜のリキュールとジンガベースの桜色のカクテルです。

## 春のカクテル「SAKURA SAKURA」概要

期 間： 2023年 3月1日(水)～5月31日(水)  
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： 1,200円

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。



「SAKURA SAKURA」

<ご予約・お問い合わせ先>

Dining & Bar LAVAROCK

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

■春のディナー付き宿泊プラン「Spring Stay」  
スプリング ステイ

春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、春のディナーコース「芽吹き」をお召し上がりいただきます。また、桜のリキュールとジンがベースの春のカクテル「SAKURA SAKURA」をご提供。モダンなデザイナーのエディタースループで、1985年イギリス創業の老舗ブランド「Aromatherapy Associates」のアメニティと共に、ゆっくりとご滞在をお楽しみください。



「Aromatherapy Associate」アメニティセット

**ディナー付き宿泊プラン「Spring Stay」概要**

期 間： 2023年 3月1日(水)～5月31日(水)

- 内 容：
- ・ エディタースループ(23㎡)でのご宿泊
  - ・ Dining & Bar LAVAROCKでのディナーコース「芽吹き」
  - ・ 春のカクテル「SAKURA SAKURA」をディナー乾杯時にご提供
  - ・ 「Aromatherapy Associates」のアメニティセット
  - ・ Dining & Bar LAVAROCKでのご朝食

料 金： 2名様45,973円～

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。別途東京都宿泊税を申し受けます。  
※ご予約は2名様より承ります。  
※前日17時まで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