

Press Release

2025年5月22日

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春の海の幸・山の幸を味わう

サマーブリージング

夏のディナーコース「Summer Breathing」を発売

期間：2025年6月2日（月）～8月31日（日）

場所：^{ダイニング}DINING & ^{バーラヴァロック}BAR LAVAROCK



「Summer Breathing」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：阿良山伸昭）は、2025年6月2日（月）～8月31日（日）の期間、ホテル1階の「^{ダイニング}DINING & ^{バーラヴァロック}BAR LAVAROCK」にて、夏の食材を用いたディナーコース「^{サマーブリージング}Summer Breathing」を提供いたします。

旬を迎えた海の幸と山の幸をふんだんに用いた夏のコースは、ひと皿ごとにきらめく夏を表現し、彩り豊かで賑やかなテーブルを演出します。前菜は夏みかんの香りとともにお楽しみいただける、オイルサーディンとタコのガリシア風をサラダ仕立てにしてお用意。前菜二品目は、ゴーヤの苦みがアクセントになった夏野菜と駿河湾産しらすのアヒージョ。スープはガーリックをふんだんにきかせたアホ・ブランコをご提供いたします。魚料理は鱈に玄米を纏わせカツレツ仕立てにし、カリッとした食感も楽しんでいただける一皿に。塩レモンパスタとガーリックシュリンプが爽やかなテイストを演出してくれます。^{ラヴァロック}LAVAROCK自慢の肉料理はパセリとガーリックを合わせたチミチュリソースとチャンキーサルサをトルティーヤに包んだ錦爽どりのエスペターダ。また、夏のカクテルとしてココナッツリキュールにマンゴーとパイナップルを加え、サンライズをイメージしたスムージースタイルの「^{イエローイラプション}Yellow Eruption」、テキーラをベースにライムの酸味にホワイトミントの清涼感を加え、スイカシロップでサンセットをイメージした「^{ルビーアモール}Ruby Amor」の2品をご用意しました。

欧州の鉄道駅をイメージした活気溢れる当店で、カクテルやワインとともに旬の味覚を味わう、賑やかなひとときをお過ごしください。

サマ - フリージング
■夏のディナーコース「Summer Breathing」 *全6品

< 冷前菜 >

オイルサーディンとタコのガリシア風マリネ
生ベーコングリルのサラダと夏みかんの香り

< 温前菜 >

夏野菜と駿河湾産生しらすのアヒージョ

< スープ >

アホ・ブランコ メロンを添えて

< 魚料理 >

鱸の玄米カツレツと粒マスタードのジェノベーゼ
トマト入りペンネの塩レモンパスタとガーリックシュリンプ

< 肉料理 >

錦爽どりもも肉のエスペターダとスパイシーソフトシェルクラブ
チミチュリソース&チャンキーサルサ
季節野菜のグリル・トルティーヤと共に

< デザート >

杏仁豆腐とヨーグルトのトロピカルプチパフェ



冷前菜 イメージ (4名様分)



肉料理 イメージ (4名様分)

サマ - フリージング
「Summer Breathing」 概要

期 間： 2025年 6月2日 (月) ～8月31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： ダイニング & バー ラヴァロック (ホテル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
※上記料金は消費税込の料金です
※事前予約制です
※当コースは2名様より承ります

ダイニングアンドバーラヴァロック
■「DINING & BAR LAVAROCK」夏のカクテル (*左から順に)

イエローイラプション
・「Yellow Eruption」

ココナッツをベースにトロピカルフルーツを合わせた優しい甘さ
のスムージーカクテル。

ルビーアモール
・「Ruby Amor」

ライムとミントの爽やかな清涼感を味わえるテキーラベースの夏
カクテル。



夏のカクテル2種 イメージ

イエローイラプション ルビーアモール
「Yellow Eruption」 「Ruby Amor」 概要

期 間： 2025年 6月2日 (月) ～8月31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： ダイニングアンドバーラヴァロック (ホテル1階)
料 金： 各1,650円
※上記料金は消費税込の料金です。

<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 DINING & BAR LAVAROCK

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

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考え、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1,285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はcourtyard.marriott.comをご覧ください。また、[Facebook](#)や@CourtyardHotels にてX、[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

担当：後藤

TEL：03-3516-9600 E-mail：masayuki.goto@cytokyo.com