

Press Release

2021 年 12 月 1 日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

ご家族やご友人とともに囲む温かな食卓

ウォーム ダイニング テーブル

冬季限定ディナーコース"Warm dining table"を発売

期間：2021 年 12 月 1 日（水）～ 2022 年 2 月 28 日（月）



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、総支配人：大平兼太郎)では、2021 年 12 月 1 日（水）～ 2022 年 2 月 28 日（月）の期間、ホテル 1 階のレストラン「Dining & Bar LAVAROCK」で温かな食卓をテーマとして冬季限定ディナーコース"Warm dining table"をご提供いたします。

一年の中でも日が短かく寒さが厳しいこの季節、大切なご家族やご友人とともに、身も心も温くなるディナーで楽しいひと時をお過ごしください。シェフ自慢のディナーコースは、香辛料や柑橘の香りが食欲をそそる芳香豊かなマルドワインと、ボールに仕立てたフォアグラの香り豊かなミートパイの前菜からスタート。魚料理では旬の具材とチーズのハーモニーが楽しい三層仕立てのブリ大根のカマンベールチーズ焼き、さらに、香ばしくグリルした大山鶏のモモ肉に、トリュフとポルチーニのキノコクリームソースを纏わせた肉料理など、香りや味の変化が楽しめる創意あふれる温かなお料理の数々に会話が弾みます。また、都心でのホテルステイにご利用いただける、当ディナー付き宿泊プランもご用意しています。ご家族やご友人と美味しい料理を囲み、心温まるディナータイムをお過ごしください。

■冬のディナーコース^{ウォーム ダイニング テーブル}“Warm dining table”について

メニュー

《前菜》

マルドワイン＆フォアグラ ハンバーグのプティボール

《スープ》

北海道産栗南瓜のゴロゴロポタージュと

ほうれん草ニョッキ プロシュートチップを添えて

《魚》

ブリ大根のカマンベールチーズ焼き

“LAVAROCK スタイル”春菊の赤ワインソテー

《肉》

“骨付き大山鶏”モモ肉グリル

トリュフとポルチーニの香るキノコクリームソース

《デザート》

自家製ティラミス ラムフレーバー



イメージ

ディナーコース^{ウォーム ダイニング テーブル}“Warm dining table”概要

期間：2021年12月1日（水）～2022年2月28日（月）

※除外日：12月23日～26日

時間：平日・土曜 17:00～22:00 (21:30 L.O.)

日曜・祝日 17:00～21:00 (20:00 L.O.)

場所：Dining & Bar LAVAROCK

料金：1名様 6,500 円

※ご予約は2名様～となります。

※上記料金は消費税込みの料金です。

※新型コロナウイルス感染拡大の状況により商品の提供、またアルコール飲料の提供を制限・休止させていただく場合がございます。

※記載のメニュー内容および営業時間は予告なく変更となる場合がございます。



イメージ

＜お客様からのご予約・お問い合わせ先＞

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

上記ディナーコースが付いた宿泊プラン^{ウィンター ステイ プラン}“Winter Stay Plan”のご紹介

Dining & Bar LAVAROCK でのディナー“Warm Dining Table”とホテルでの宿泊をセットとしたプランをご用意。温かな食事とホテルでの滞在を楽しむ、二人の思い出を作ってみてはいかがでしょうか。

期間：2021年12月1日（水）～2022年2月28日（月）

※除外日 12月23日～26日

内容：

◇エディタースルーム(23㎡)でのご宿泊

◇Dining & Bar LAVAROCK のディナーコース“Warm dining table”

◇Dining & Bar LAVAROCK のご朝食

アメリカンブレイクファースト、和膳、ランバージャック(パンケーキ)からお選びいただけます。

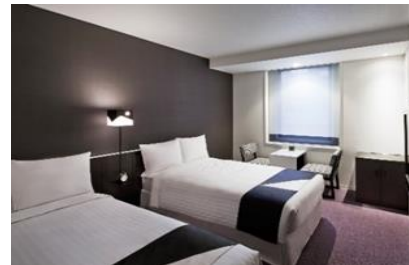
料金：2名様 28,900円～

※ご予約は2名様、3日前までの事前予約制となります。

※料金は消費税・サービス料込みの料金です。

※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。

※政府・東京都からの要請に応じて、レストランご利用時の営業・サービス内容を変更または休止させていただく場合がございます。予めご了承ください。



エディタースルーム

＜本件に関するお客様からのご予約・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 宿泊予約係（9:00～18:00）

TEL.03-5488-3923 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

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーションでは、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での取り組み】

- ・ロビーやレストラン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
- ・レストランでは席と席の間隔を広げる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の導入など

【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

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 55 以上の国と地域に 1,200 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 Twitter、Instagram でも情報を発信しております。

【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 マーケティング部 担当：北口 / カン

電話：03-3516-9600 FAX：03-3516-9699 / E-mail：kenji.kitaguchi@cytokyo.com