

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 2-1-3

## Press Release

2021年12月2日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

クリスマス限定ディナー&ギフト付き宿泊プラン

ライトハーテッド クリスマス アット コートヤード

### “Lighthearted Christmas at Courtyard”を発売

期間：2021年12月23日(木)～12月26日(日)



客室イメージ



クリスマスディナーコース

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：太平 兼太郎）では、2021年12月23日(木)～12月26日(日)まで、クリスマス限定宿泊プラン“ライトハーテッド クリスマス アット Lighthearted Christmas at コートヤード Courtyard”を発売いたします。

本プランは、ホリデーシーズンの訪れとともに輝きを増す銀座の街中で、心ときめくクリスマスをお過ごしいただきたいとの思いから、レストラン ダイニング&バー ラヴァロックのクリスマス限定ディナーとクリスマスギフトの付いた宿泊プランをご用意いたしました。ディナーでは、ニコラ・フィアット レゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュットのアペリティフとともに、魚料理は、オマールエビとタラのシャンパン蒸しキャビア飾りを、肉料理は、京鴨肉のロースト&フォアグラソテーなど、シーズンを彩るお料理の数々をコースでご提供いたします。さらに、お部屋には日本橋の老舗和菓子店、榮太樓総本舗のセカンドブランド アメヤ エイタロウ Ameya Eitaro のブリリアント カットのダイヤモンドをモチーフにした飴など、ローカルカルチャーをモダンに演出するギフトなど、都会の心ときめくクリスマスホリデーのひとつきを、お二人で楽しく過ごしてみたいかがでしょうか。

## クリスマス宿泊プラン「ライトハートッド クリスマス アット コートヤード Lighthearted Christmas at Courtyard」概要

クリスマスのお祝いのひとときを彩る様々なアイテム付の宿泊プランです。和モダンテイストのエディターズルームには、「あめやえいたろう」のスイートダイヤモンドやバスアメニティの「アロマセラピーアソシエイト」をご用意し、お二人の特別な日の思い出を演出いたします。さらに、ディナーではレストラン ダイニング&バー ラヴァロックで、銀座中央通りの煌びやかな街並みを眺めながらアペリティフのニコラ・フィアットのシャンパンとともに、クリスマスディナーをお楽しみ下さい。

※ニコラ・フィアットのシャンパンはルームサービスへの変更も可能です。



エディターズルームイメージ

予約期間：12月 2日(木)～12月 21日(火)

宿泊期間：12月 23日(木)～12月 26日(日)

内容：◇エディターズルーム（23㎡）でのご宿泊

◇ダイニング&バー ラヴァロックのクリスマスディナー

◇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。

◇お部屋にクリスマスプレゼント：

1. 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」  
フルボトルシャンパンをディナー、またはルームサービス  
のいずれかで。

あめやえいたろう  
2. Ameya Eitaro「スイートダイヤモンド」  
ブリリアントカットのダイヤモンドをモチーフにした、  
輝く飴。赤いBOXにハート型のリボンをつけて、大切な  
方へのサプライズ。

アロマセラピーアソシエイト  
3. Aromatherapy Associates  
ギフトボックス（シャンプー・コンディショナー・  
ボディソープ・ボディローション・石鹸）



ニコラ・  
フィアット



スイートダイヤモンド



アロマセラピーアソシエイト

料金：1室2名様での2名様料金 39,500円～1泊2食と各種アメニティー付き（消費税・サービス料込）

※ご予約は2名様で、5日前までの事前予約制となります。また、料金のご利用日によって変わります。

※キャンセルによる空き状況により、前日までご案内可能な場合もございます。

宿泊予約係までお気軽にお問い合わせください。03-5488-3923

※料金はご利用日より変わります。詳しくは宿泊予約へお問合せください。

【Ameya Eitaro(あめやえいたろう)】

1818年創業、榮太樓總本舗が、あめ専門店ブランド「Ameya Eitaro(あめやえいたろう)」を2007年にオープンし、概念に囚われない、進化したあめの新しい形を表現。「あめに恋して、あめに夢みて」をコンセプトに美味しさや美しさ、あめの魅力を伝えます。

■クリスマスディナーコースについて

ディナーはホテル1階のレストラン ダイニング&バー ラヴァロックで、「クリスマス限定ディナー」を提供いたします。シェフおすすめのメイン肉料理からは、オレンジ風味のソースビガラードのアクセントとともに、添えられた豪華なフォアグラのソテーと、ローストしてうま味を閉じ込めたジューシーな京鴨肉など、クリスマスディナーコースは前菜からデザートまでの全5品、シャンパンとともに心ときめく特別な夜をお二人でお楽しみください。

<メニュー>

- ◇前菜      マルドワイン&トリュフポテトのクロケット
- ◇スープ    冬野菜ビーツで染めたクラムチャウダー  
             プロシュートのブルスケッタ
- ◇魚        オマールエビとタラのシャンパン蒸しキャビア飾り  
             ブイヤベースリゾット
- ◇肉        京鴨肉のロースト&フォアグラソテー  
             九条葱と冬野菜を添えて
- ◇デザート   “ノエルピスターシュ”  
             ピスタチオとベリーフルーツのムース
- ◇コーヒーまたは紅茶



イメージ

クリスマス限定ディナー概要

期間：2021年12月23日(木)～12月26日(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 8,800円

※ご予約は2名様からとなります。(要予約)

※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。

<お客様からのクリスマス限定ディナーご予約・お問い合わせ先>

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



イメージ

## ニコラ・フィアットについて

1976年の創設から、わずか30年余りで販売数量フランス国内No.1、世界でもベスト3とめざましい躍進を遂げたブランドであり、伝統にとらわれない現代的で大胆なシャンパーニュ造りと優れたコスト・パフォーマンスにより、世界各国のホテル並びに高級レストラン、また近年ではエールフランスを始めとした数々の航空会社などから幅広い支持を獲得しています。今回ご用意しましたシャンパン 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」は、ニコラ・フィアットのハウススタイルを凝縮した象徴的なシャンパーニュ、フレッシュでイキイキとしたシャンパーニュとして、見事に仕上がりました。力強さに加えて、果実味もしっかり感じられます。

## 榮太樓総本舗について

文政元年（1818年）創業。東京日本橋に本社を置く和菓子の製造販売会社。全国飴菓子工業協同組合に加盟している飴屋としては日本最古の歴史を持っています。取扱う菓子は、飴のほかに生菓子や半生、焼菓子、あんみつ、米菓など。また、その取引先としても百貨店、量販店、交通市場から神社仏閣と幅広いものとなっています。「温故知新」を尊ぶ社風を持ち、製造現場には最新機械だけでなく昔ながらの技術、設備も今なお現役として稼働しております。



### <クリスマス宿泊プラン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](https://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](https://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](mailto:kenji.kitaguchi@cytokyo.com)