

広報資料

2022 年 3 月 22 日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

春の魅力を堪能する春季限定ディナーコース

スプリング チャーム

「Spring Charm」を発売

「ニコラ・フィアット」ロゼシャンパーニュ“SAKURA”付き宿泊プランもご用意

期間：2022 年 3 月 18 日(金)～5 月 31 日(火)



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、2022 年 3 月 18 日(金)より、ホテル 1 階のレストラン「ダイニング バー ラヴァロックDining & Bar LAVAROCK」にて、春を満喫するディナーコース「スプリング チャームSpring Charm」を発売いたしました。

本商品は「春の魅力」をテーマに、旬の食材をふんだんに使い、味わいや香りなどで春を感じていただけるシェフのオリジナリティあふれるディナーです。春野菜や浅利貝、サクラマスなど、食感や甘み、香り豊かな春食材の魅力を堪能する料理をご用意。日本橋山形屋海苔店の焼き海苔と東京銘菓雷おこしをふりかけにし、東京の魅力と味の変化が楽しめるクラムチャウダーなど、シェフの趣向を凝らした品々が並びます。銀座中央通りに面したテラス席では、暖かな気候を肌で感じながら、ご家族やご友人と春限定ディナーを味わう贅沢なひとときをお過ごしいただけます。

さらに、上記ディナーに、日本の桜をモチーフにした「ニコラ・フィアット」のロゼシャンパーニュ“SAKURA”が付いた宿泊プランをご用意。ピンク色の色合いとフルーティーで繊細な味わいが特徴的なシャンパーニュは、レストランまたはルームサービスのいずれかでご利用いただけます。

皇居や日本橋をはじめとした桜や新緑が美しいスポットに恵まれたコートヤード・バイ・マリオット東京ステーションで、春の訪れを堪能する滞在をお楽しみください。

■春のディナーコース「^{スプリング チャーム}Spring Charm」について

春野菜や浅利貝、サクラマスなど、旬の食材を取り入れたディナーコース。前菜には桜の葉でマリネしたローストビーフに甘みのあるアスパラガスを添えて、スープは浅利貝の自家製佃煮と甘酒を使ったクラムチャウダーをご用意。金山寺味噌を纏わせ香ばしく焼き上げたサクラマスを味わう「春キャベツとシイタケのジェノベーゼパスタ」など、魅力あふれるメニューをお楽しみください。



イメージ

メニュー

《前菜》

桜風味のローストビーフ アスパラガスのグリル オランダーズソース焼き

《スープ》

“OEDO クラムチャウダー”

浅利貝の自家製佃煮と甘酒を使ったクラムチャウダー

日本橋山形屋海苔店の焼き海苔と東京銘菓雷おこしのふりかけ

《魚/パスタ》

サクラマスの金山寺味噌焼き 春キャベツとシイタケのジェノベーゼパスタ

《肉》

桜姫鶏のパエリア&プロシエット 季節野菜添え

《デザート》

自家製イチゴのパナコッタ

ディナーコース「^{スプリング チャーム}Spring Charm」概要

期間：2022年3月18日(金)～5月31日(火)

※除外日：5月29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 6,500 円



イメージ

※ご予約は2名様～となります。

テラス席ご希望の場合はその旨ご予約時にお伝えください。

※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および

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/>

■春の宿泊プラン「^{アウェイク}Awake」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、桜などの春の彩りを楽しんでもらいたいの思いから、「^{アウェイク}Awake」（春の目覚め）をテーマに、レストランでのディナー「^{スプリング チャーム}Spring Charm」と「ニコラ・フィアット」のロゼシャンパーニュ“SAKURA”をセットにした宿泊プランをご用意いたしました。春の暖かさを感じながら、テラスでのディナーとシャンパーニュとともに、楽しい思い出を作ってみてはいかがでしょうか。

期間：2022年3月18日(金)～5月31日(火)

※除外日：5月28日(土)・29日(日)

内容：

- ◇エディタールーム(23 m²)でのご宿泊
- ◇Dining & Bar LAVAROCK のディナーコース「Spring Charm」
- ◇ディナー時のテラス席確約
- ◇ニコラ・フィアット ファースト ブルーム オブ “SAKURA”
(フルボトル/ディナー時のご提供 または ルームサービス)
- ◇Dining & Bar LAVAROCK のご朝食
- ◇^{アロマセラピー アソシエイト}Aromatherapy Associates アメニティーギフトボックス



シャンパーニュ“SAKURA”イメージ

料金：2名様 32,000 円～

※本プランは室数限定のご用意となります。

※ご予約は2名様からの予約制となります。

※上記料金は消費税・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。

<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