

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

2022年3月25日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

東京都心で楽しむ本格 BBQ

シティ バーベキュー

### 「City BBQ」を発売

期間：2022年4月1日(金)～

場所：レストラン「ダイニング & バー ラヴァロックDining & Bar LAVAROCK」



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4月1日(金)から、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」のテラスにて「シティ バーベキューCity BBQ」の提供を開始いたします。

東京都心で気軽に本格 BBQ を楽しんでいただきたいとの思いから誕生した「City BBQ」。銀座から日本橋の中央通りに面するレストランテラスで、シェフが厳選した肉や魚介の食材を、無煙炭火焼きのバーベキュースタイルでご堪能いただけます。この春は、骨付きでボリューム感のある羊肉や魚介のほか、アペタイザーに桜風味のローストビーフが添えられたシーザーサラダやトリュフフレンチフライなど、ビールやワインが進むメニューもご用意。また、夏以降も季節の食材を取り入れたレストラン「LAVAROCK」ならではの品々をお届けいたします。

お仕事やお出かけ帰りに、心地良い気候と本格 BBQ を堪能するディナータイムをご満喫ください。

## ■ シティ バーベキュー 「City BBQ」について

銀座から日本橋の中央通りに面した開放的なレストランテラスで、気軽にお楽しみいただける本格 BBQ デイナー。BBQ 食材には、骨付き羊肉や、ビーフハンギングテンダーなど、グリルレストラン「Dining & Bar LAVAROCK」ならではの肉のアイテムとともに、天使の海老、北海道産ホタテ貝など海の幸もご用意。アペタイザーには、桜の葉でマリネしたローストビーフを添えたシーザーサラダなどのメニューをシェアプレートで3種ご用意いたしました。

都心でも、炭火で香ばしく焼き上げる BBQ を気軽にお楽しみいただけるよう、無煙のロースターグリルでご提供いたします。

### メニュー

#### 《アペタイザー》

- ・シーザーサラダ 桜風味のローストビーフ添え
- ・トリュフ フレンチフライ
- ・オイルサーディンとセミドライトマトのアヒージョ パケット & フォカッチャ

#### 《BBQ プレート》

- ・骨付き羊肉、ハンギングテンダー、ソーセージバリエ
- ・天使の海老、北海道産ホタテ貝
- ・季節野菜

#### 《デザート》

- ・自家製イチゴのパンナコッタ

### オプション

- ・ドリンクフリーフロー(120分制、90分 L.O.) 1名様 3,000円  
(スパークリングワイン、生ビール、赤白ワイン、ハイボール、カクテル各種 など)

## シティ バーベキュー 「City BBQ」概要

期間：2022年4月1日(金)～

※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 テラス席

料金：1名様 6,600円

※ご予約は2名様～となります。

※テラス席のみでのご提供となります。

※上記料金は消費税込みとなります。

※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。



LAVAROCK 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/>

## ■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 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