

## Salads サラダ

Caesar Salad LAVAROCK Style シーザーサラダ LAVAROCK 風	¥1,500
Cobb Salad コブサラダ	¥1,500
Camembert Cheese Grill Salad LAVAROCK Style グリンカマンベールサラダ LAVAROCK 風	¥1,800

## Appetizers アペタイザー

Assorted Jambon Cru & Vegetables Plate Pickles 生ハムとピクルスの盛り合わせ	¥1,300
Homemade Pâté de Campagne 自家製パテ・ド・カンパーニュ	¥1,900

## Pasta & Burger パスタ & バーガー

Today's Pasta 本日のパスタ	¥2,500
LAVAROCK Burger ラバロックバーガー	¥2,300
LAVAROCK Cheese Burger ラバロックチーズバーガー	¥2,500
Marriott Burger マリOTT バーガー	220grams ¥2,200
Extra Patty パテ追加 220grams 1枚	+¥1,000

## Optional Salad Toppings

Shrimp 海老	3pieces	+¥900
Chicken チキン	150grams	+¥500
Jambon Cru 生ハム	2slices	+¥1,100

Guacamole with Tortilla Chips ワカモレトルティーヤチップス	¥1,200
Mexican Nachos メキシカンナチョス	¥1,900



Marriott Burger



イメージ

## Soups スープ

Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	¥800
Minestrone Soup ミネストローネ	¥950
Clam Chowder クラムチャウダー	¥800

## Desserts デザート

Today's Sherbet 本日のシャーベット	¥600
Waffle and Caramelized Banana with Ice Cream ワッフルとバナナのキャラメリゼ アイスクリーム添え	¥1,200
Baked Cheesecake バイクドチーズケーキ	¥1,000



**LAVAROCK**  
DINING & BAR

【ご予約・お問い合わせ】  
ダイニング&バー ラヴァロック  
tel : 03-3516-9333

コートヤード・バイ・マリOTT  
東京ステーション  
〒104-0031 東京都中央区京橋2-1-3  
www.cytokyo.com

※Please ask the staff if you have any allergies. ※All rice used in our dishes is produced in Japan. ※All prices are exclusive of the consumption tax charge.  
※アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお声掛け下さい。 ※お米は、国産米を使用しております。 ※表示価格に消費税は含まれておりません。

# LAVAROCK Restaurant

LAVAROCK  
DINING & BAR

Dinner

## TOKYO CHEESE JUNKIES

～東京チーズジャンキーズ～



Winter vegetables, ¥900  
Japanese leeks and Shungiku  
gratin soup with a delicate  
savor of Cinnamon  
冬野菜 長葱と春菊のグラタンスープ  
ほのかなシナモン風味



Hearth-baked ¥2,300  
Quattro Formaggi and  
honey pizza  
クワトロフォルマッジと蜂蜜の  
窯焼きピッツァ



Munster chesse ¥2,000  
gratin of Kitaakari potatoes,  
mushrooms, cumin with a  
baguette on the side  
キタアカリと茸・クミンの  
マンステールグラタン  
バゲット添え



Sizzling bowl of ¥2,800  
seafood and vegetables  
with spiced garlic and  
melted cheese  
シーフードと野菜の  
スパイスガーリック  
ホットポットとメルトチーズ

オニオングラタンスープは玉ねぎと  
共に長ネギを使い濃厚な味に仕立てま  
した。グリエールチーズと春菊の風味を  
お楽しみください。

パルメザン・モッツァレラ・ブルー・  
レッドチェダの4種チーズを重ねて  
焼き上げました。4つのチーズが奏でる  
素晴らしい味わいとはちみつの甘みが  
食欲をそそります。

フランス・アルザス地方のマンステール  
の谷が名前の由来。そのチーズと共に  
茸や甘みのあるキタアカリのじゃがいも  
などを、バケットパンでお召し上がり  
ください。

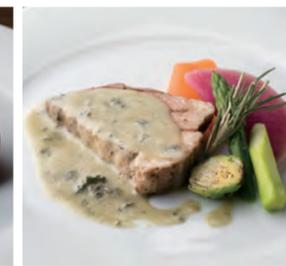
グリエール、エメンタール、チェダー  
チーズのフォンデュソースを纏った  
ホットポット。とろけるチーズを、  
鱈、エビやホタテなどを絡めてお召し上  
りください。



Salad with feta ¥1,500  
cheese, smoked salmon,  
beets and winter vegetables  
with fragrant honey and  
coriander  
スモークサーモンとピーズ・  
冬野菜のフェタサラダ  
蜂蜜とコリアンダーの香り



A lava-rock ¥2,600  
inspired pepper grilled fish  
steak of the season with  
squash on the side, with  
shredded cheese  
旬魚のベッパーグリルステーキ  
カボチャ添え 削りチーズの溶岩風



Grilled pork ¥2,700  
loin with lotus root,  
garlic sauce featuring blue  
cheese  
豚ロースのグリルとレンコン、  
ブルーチーズのガーリック  
ソース



Canadian Rocky ¥2,300  
Pork and root vegetables  
cooked in a red wine sauce  
—Roasted potato with  
Raclette cheese  
カナディアンロッキーポークと  
根菜の赤ワイン煮込み  
ローストポテトのラクレット仕立て

ギリシャの代表的なフェタチーズの  
風味とともに、さいの目切りにした甘  
みのあるピーズ、オリーブ、レンズマメ、  
ブロッコリーなど歯ごたえが楽しめる  
サラダです。

旬の魚をグリルし、その上に溶岩石に見  
立てたエメンタールチーズをトッピング  
しました。

豚ロースのブロックを低温でゆっくり  
調理し、柔らかくなったブロックをラ  
ヴァロックでグリルしました。ブルー  
チーズが香るガーリックソースと共に  
お召し上がりください。

ロッキー山脈のふもとで育ったポークを  
身がほろほろと解けるほど赤ワインで  
煮込み、真ん中にローストしたほくほくの  
じゃがいもと、上からフォンデュソースを  
かけました。

※Please ask the staff if you have any allergies. ※All rice used in our dishes is produced in Japan. ※All prices are exclusive of the consumption tax charge.  
※アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお声掛け下さい。 ※お米は、国産米を使用しております。 ※表示価格に消費税は含まれておりません。

## Custom Combo カスタムコンボ

シェフが厳選した9種類の素材からお好きなものを2〜3品選んでつくる自分だけのグリルコンボメニューです。



2 items



3 items

### Choose 2 items

🍴🍴 ¥4,500

Choose two dishes from **Grilled Meat / Grilled Seafood** below.

下記 **Grilled Meat / Grilled Seafood** より2品お選びください。

### Choose 3 items

🍴🍴🍴 ¥5,500

Choose three dishes from **Grilled Meat / Grilled Seafood** below.

下記 **Grilled Meat / Grilled Seafood** より3品お選びください。

※Note: Choosing all three Grilled Meat dishes is not an option.  
※Grilled Meat すべて3品のチョイスはご遠慮ください。

#### ■ Grilled Meat

- Low-heat Steam Grilled "DAISEN" Chicken Breast "大山どり" むね肉の低温蒸しグリル 200grams
- BBQ Back Rib LAVAROCK Style BBQバックリブ LAVALOCK 風 2pieces
- Aussie Beef Sirloin オージービーフサーロイン 200grams
- Hanging Tender ハングিংテンダー 150grams
- Angus Beef Sirloin アンガスビーフサーロイン 100grams

#### ■ Grilled Seafood

- Today's Fish 本日の魚 100grams
- Salmon Grill サーモン 100grams
- Shrimp 海老 4pieces
- Lobster Tail ロブスターテール 1piece / 2-3onz

All above the plates come with **Grilled Vegetables and Onion Rings**.  
上記のお料理には全てグリル野菜とオニオンリングが付きます。

Mark of sauce choices.  
Choose below.  
こちらのマークがあるお料理は  
下記よりソースをお選びください。

Balsamic	バルサミコ
Bourbon BBQ	バーボン BBQ
Herb Tartar	ハーブタルタル
Japanese Garlic	和風ガーリック
Red Wine Sauce	赤ワインソース

Mark of Potato choices.  
Choose below.  
こちらのマークがあるお料理は  
下記よりポテトをお選びください。

French Fries	フレンチフライ
Mashed Potatoes	マッシュポテト

## Grilled Dishes グリルディッシュ



イメージ

### MAIN DISH メインディッシュ

- |   |                    |    |        |   |          |    |        |
|---|--------------------|----|--------|---|----------|----|--------|
| Today's Fish<br>本日の魚                                      | 100grams           | 🍴🍴 | ¥2,500 | Low-heat Steam<br>Grilled "DAISEN" Chicken Breast<br>"大山どり" むね肉の低温蒸しグリル | 200grams | 🍴🍴 | ¥2,500 |
| Lobster Tail<br>ロブスターテール                                  | 1piece /<br>2-3onz | 🍴🍴 | ¥3,200 | Hanging Tender Steak<br>Pepper & Garlic<br>ハングিংテンダーのペッパーガーリックステーキ      | 150grams | 🍴🍴 | ¥2,350 |
| Salmon<br>サーモンフィレ   | 100grams           | 🍴🍴 | ¥2,100 | Japanese Black Beef Sirloin<br>黒毛和牛サーロインステーキ                            | 200grams | 🍴🍴 | ¥7,500 |
| BBQ Back Rib<br>LAVAROCK Style BBQ<br>バックリブ LAVAROCK スタイル | 2pieces            | 🍴🍴 | ¥3,200 | Lamb Chops<br>ラムチョップ  | 2pieces  | 🍴🍴 | ¥3,000 |

All above the plates come with **Grilled Vegetables and Onion Rings**. 上記のお料理には全てグリル野菜とオニオンリングが付きます。

### LAVAROCK Recommendations

#### おすすめ

- Truffle French Fries LAVAROCK Style トリュフフレンチフライ LAVAROCK 風 ¥1,200
- Hamburg Steak ハンバーグステーキ 200grams ¥2,500
- Fish and Chips フィッシュ&チップス ¥1,400
- Grilled Meat & Vegetables Tacos 牛肉と野菜のタコス ¥2,100
- Grilled Cajun Seafood Pot ケイジャンシーフードのグリルポット ¥4,500

### Side Dishes

#### サイドディッシュ

- Sautéed Mushrooms 茸のソテー 200grams ¥1,000
- Grilled Green Asparagus アスパラガスのグリル 5spears ¥1,100
- Butter & Corn バター&コーン 200grams ¥800
- Sautéed Spinach ホウレン草のソテー 200grams ¥900
- Mashed Potatoes マッシュポテト 200grams ¥800
- Grilled Seasonal Vegetables 季節野菜のグリル 150grams ¥1,800

※Please ask the staff if you have any allergies. ※All rice used in our dishes is produced in Japan. ※All prices are exclusive of the consumption tax charge.  
※アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお声掛け下さい。 ※お米は、国産米を使用しております。 ※表示価格に消費税は含まれておりません。