

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 グリラカマンベールサラダ LAVAROCK 風	¥1,800

Optional Salad Toppings

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

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	Guacamole with Tortilla Chips ワカモレトルティーヤチップス	¥1,200
Homemade Pâté de Campagne 自家製パテ・ド・カンパーニュ	¥1,900	Mexican Nachos メキシカンナチョス	¥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



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, 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	¥900	Hearth-baked 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	¥2,300	Munster chesse 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	¥2,000	Sizzling bowl of 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	¥2,800
---	------	--	--------	---	--------	---	--------

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、チェダールの谷が名前の由来。そのチーズと共にホットポット。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がりください。



Salad with feta 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	¥1,500	A lava-rock inspired pepper grilled fish steak of the season with squash on the side, with shredded cheese 旬魚のベッパーパーグリスステーキ カボチャ添え 削りチーズの溶岩風	¥2,600	Grilled pork 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	¥2,700	Canadian Rocky 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	¥2,300
---	--------	--	--------	--	--------	---	--------

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。



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 本日の魚	100grams	🍴🍴	¥2,500	Low-heat Steam Grilled "DAISEN" Chicken Breast "大山どり" むね肉の低温蒸しグリル	200grams	🍴🍴	¥2,500
Lobster Tail ロブスターテール	1piece / 2-3onz	🍴🍴	¥3,200	Hanging Tender Steak Pepper & Garlic 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 サーモンフィレ	100grams	🍴🍴	¥2,100	Japanese Black Beef Sirloin 黒毛和牛サーロインステーキ	200grams	🍴🍴	¥7,500
BBQ Back Rib LAVAROCK Style BBQ バックリブ LAVAROCK スタイル	2pieces	🍴🍴	¥3,200	Lamb Chops 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。

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。