

LAVAROCK

DINING & BAR



Dining & Bar
LAVAROCK
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
Tel: 03-3516-9333
www.cytokyo.com
Lunch 11:30~14:30
Dinner 17:30~23:00
(土曜 ~22:00、日曜・祝日 ~21:00)

LAVAROCK

DINING & BAR



Dining & Bar
LAVAROCK
神谷町

Access: 日比谷線・神谷町駅 3番出口直結

bistro Lavarock

MARUOUCHI



Bistro
LAVAROCK
丸の内

Access: 東京駅・日本橋口より徒歩1分

Pasta & Hamburger



Aglio Olio Pasta with Shirasu (Whitebait) and Seasonal Vegetables Topped Bottarga



Marriott Burger

Aglio Olio Pasta with Shirasu (Whitebait) and Seasonal Vegetables Topped Bottarga ¥1,800
シラスのアーリオ・オーリオパスタ
季節野菜 カラスミふりかけ

Short Pasta with Boiled Beef Tendon, Mushrooms and Tomato Served with Shredded Cheese ¥1,800
牛スジと茸のトマト煮込み
ショートパスタ チーズふりかけ

Marriott Burger ¥2,200
マリオット バーガー
Extra Patty 200grams / パテ追加 220g +¥1,000

Dessert

Today's Sherbet ¥600
本日のシャーベット

Waffle and Caramelized Banana with Ice Cream ¥1,200
ワッフルとバナナのキャラメリゼ
アイスクリーム添え

Baked Cheesecake ¥1,000
バイクドチーズケーキ

Salad



Caesar Salad LAVAROCK Style with Shrimp

Caesar Salad "LAVAROCK" ¥1,500
Performance
シーザーサラダ "LAVAROCK"
パフォーマンス

Cobb Salad ¥1,500
コブサラダ
with Shrimp 3pieces / 海老 3本 +¥900
with Chicken 100grams / チキン 100g +¥600

Power salad with red meat and avocado, Asian Ethnic Style ¥1,700
赤身肉とアボカドのアジアンエスニック
活力サラダ

Soup



Grilled bacon, Root Vegetable and Bean Garbure

Grilled bacon, Root Vegetable and Bean Garbure ¥900
グリルベーコンと根菜・豆のガルビュール

Clam Chowder ¥800
クラムチャウダー

Jun. - Aug. 2020

Grilled meat, seafood, vegetables
with a wide selection of beverages.
Enjoy dinner time to
the fullest at LAVAROCK!

LAVAROCK PRESS



Spice Grilled Outside Skirt ¥2,500
Angus Beef and Jambalaya Galette
アンガス牛アウトサイドスカートのスパイス
グリル ジャンバラヤのガレット仕立て
グリルで肉の旨味を閉じ込めたボリューム感のある
アンガス牛は、噛むことに肉の味わいを楽しめる肉好
きの方に満足頂けるけるメニューです。スパイスが効
いたジャンバラヤとともに召し上がりください。



Spicy Basil Flavored Bigfin Reef Squid and Shrimp All'arrabiata ¥1,500
アオリ烏賊と小海老のスパイスシーアラビアータ
バジル風味
にんにくの香ばしさとともにエキゾチックな風味の
シラチャーを使ったアラビアータは、旬のアオリ烏賊
や小海老が入った辛さのなかにもアジアンテイスト
が楽しめるシーフードパスタです。



Spicy Shrimp & Chips ¥1,500
スパイスシーシュリンプ&チップス
カリカリに揚げたもち海老とホクホクのポテトは、
ケイジャンスパイスが効いたみんなとシェアして
食べるおすすめの一品です。



Grilled Seasonal Sea Bass and Juicy Eggplant Flavored with Tamarind and Turmeric Sauce ¥2,500

旬のスズキと水茄子のグリル タマリンドとターメリックソース
スパイス香る肉厚のスズキと夏野菜の水茄子を、食欲をそそるタマリンドの酸味と香り豊かなターメリックのソース
とともに頂く夏の味のメニューです。アジアンフルーツの爽やかな味わいをお楽しみください。

Groovy Summer "Spice and Beer"

LAVAROCK

スパイスを使った Hot&Spicy なお料理と
クラフトビールで今年の夏を存分にお楽しみください。



Spice Marinated Smoked Salmon with Mint-flavored Mango Avocado Sauce ¥1,600
スモークサーモンのスパイスマリネ
ミント風味のマango添え アボカドソース
香辛料が効いたスモークサーモンは今までにない肉
厚の食感とともに、まるやかなアボカドソースとマ
ngoが添えられ、甘辛のバランスが楽しめるシェ
フおすすめのメニューです。



LAVAROCK Indian Taco ¥1,800
ラヴァロックインディアンタコ
テクスメクスのインディアンタコは、ラム肉のタコ
ミート、レタス、パクチーを揚げパンにのせて、サル
サメヒカーナでお召し上がりください。ボリューム
感たっぷりのメニューです。

※All prices are subject to consumption tax. ※Please ask the staff if you have any allergies. ※All rice used in our dishes is produced in Japan.
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market. ※Actual product may vary from photographs.
※表記料金に別途、消費税を加算させていただきます。※特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にスタッフまでお知らせください。
※お米は国産米を使用しております。※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※すべての写真は実物の物と異なる場合がございます。

Grilled Dish

LAVAROCK=溶岩石でじっくり焼くことで食材の旨みを最大限に引き出しました。



Herb-grilled Beef Heart



Grilled Beef Outside Skirt (150grams) with Blue Pepper Gastrique Sauce

Grilled Meat

Low-heat Steam Grilled "DAISEN" Chicken Breast —Spicy Garam Chicken— ¥2,000
 “大山どり” 胸肉の低温蒸しグリル
 ～スパイシーガラムチキン～

Grilled Beef Outside Skirt (150grams) with Blue Pepper Gastrique Sauce ¥2,800
 牛ハラミのグリル
 青胡椒のガストリックソース 150g

Herb-grilled Beef Heart ¥2,600
 牛ハツの香草焼き

Grilled Lamb Chops (2 pieces) with Tomato-flavored Onion Sauce ¥2,800
 ラムチョップのグリル
 トマト風味のオニオンソース 2本

Japanese black beef sirloin 200grams ¥7,500
 和牛サーロインステーキ 200g

Appetizer



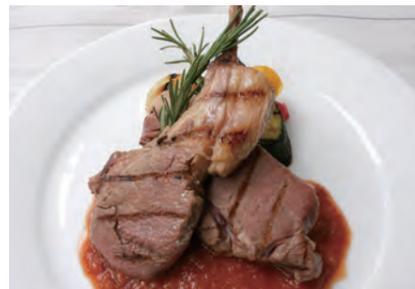
Low-temperature Roasted Beef Pastrami Carpaccio with Jalapeño and Dried Fruit



Oven-baked Spicy Shrimps and Potato



Low-heat Steam Grilled "DAISEN" Chicken Breast —Spicy Garam Chicken—



Grilled Lamb Chops (2 pieces) with Tomato-flavored Onion Sauce

Grilled Seafood

Grilled Salmon Fillet (100grams) with Lemon and Caper Herb Sauce ¥2,400
 サーモンフィレのグリル
 レモンとケッパー香草ソース 100g

Marinade of Grilled Sole with Herb Bread Crumbs and Grilled Vegetables ¥2,400
 舌平目のハーブパン粉グリルのマリネ
 グリル野菜添え



Grilled Salmon Fillet (100grams) with Lemon and Caper Herb Sauce

Custom Combo

シェフが厳選の食材からお好みのものをチョイスしてあなただけのグリルコンボを！



Custom Combo 3 Items

Choose dishes from Grilled Meat /Grilled Seafood below. 2 Items 2品 ¥4,500
 下記の Grilled Meat / Grilled Seafood よりお選びください。 3 Items 3品 ¥5,500

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

Grilled Meat

- "DAISEN" Chicken Thighs 200grams 大山鶏もも肉のグリル 200g
- Grilled Pork Shoulder Loin 200grams 豚肩ロースのグリル 200g
- Aussie Beef Sirloin 200grams オージービーフサーロイン 200g
- Outside Skirt Angus Beef 150grams アンガスビーフアウトサイドスカート 150g

Grilled Seafood

- Today's Fish Fritter 100grams 本日魚のフリッター 100g
- Salmon Grill 100grams サーモングリル 100g
- Shrimp 4pieces 海老 4尾
- Lobster Tail 1piece オマールテール 1尾

Custom Combo

• The plates come with Grilled Vegetables and Onion Rings. お料理にはグリル野菜とオニオンリングが付きます。

• Choose Sauce & Potato Below. 下記よりソース & ポテトをお選びください。

Sauce

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

Potato

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

Side Dish



Grilled Seasonal Vegetables

Garlic Butter Sautéed Elingi and Shiitake Mushrooms 200grams ¥800
 エリンギと椎茸のガーリックバターソテー 200g

Sautéed Spinach and Vegetable Meat 200grams ¥800
 ほうれん草とベジタブルミートのソテー 200g

Aglia Olio of Asparagus (5 pieces) Milano Style ¥1,200
 アスパラガスのアーリオ・オーリオミラノ風 5本

Garlic Butter Soy Sauce Sautéed Corn with 200grams ¥800
 ニンニクバター醤油のコーンソテー 200g

Grilled Seasonal Vegetables ¥1,000
 季節野菜のグリル

Low-temperature Roasted Beef Pastrami Carpaccio with Jalapeño and Dried Fruit ¥1,800

低温ロースト牛パストラミのカルパッチョ
 ハラペーニョとドライフルーツ

Truffle French Fries LAVAROCK 300grams ¥1,200
 トリュフフレンチフライ 300g

Fish & Chips ¥1,400
 フィッシュ & チップス

Spiral Sausage and Onion Blossom ¥2,000
 グルグルソーセージとオニオンブロッサム

Fried Garlic Shrimp Balls Wrapped in Kadaif ¥1,500
 カダイフ海老団子のガーリックシュリンプ

Cast Iron Pan-grilled Lamb Salsiccia, LAVA Gyoza Style ¥1,000
 羊のサルシッチャ 鉄鍋 LAVA 餃子スタイル

Oven-baked Spicy Shrimp and Potato ¥1,600
 スパイシー小海老とじゃが芋のオープン焼き

Power Quesadilla with Avocado and Boiled Tomato and Octopus ¥1,400
 タコのトマト煮とアボカドパワーケサディーヤ

Parboiled Fish of the Day Carpaccio with Kombu Flakes, Japanese Style ¥1,600
 本日の魚の湯引きカルパッチョ
 とろろ昆布の和テイスト



Spiral Sausage and Onion Blossom