

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 (L.O.14:00)
土・日・祝 11:30 ~ 16:00 (L.O.15:00)

Dinner 17:30 ~ 22:00 (L.O.21:00)
日・祝 17:30 ~ 22:00 (L.O.21:00)

LAVAROCK

DINING & BAR



Dining & Bar
LAVAROCK
神谷町

Access 東京メトロ日比谷線 神谷町駅
3 番出口直結

都営地下鉄三田線 御成門駅
A5 出口より徒歩 7 分

東京メトロ南北線 六本木一丁目駅
泉ガーデン出口より徒歩 10 分

bistro Lavarock

HARUNOUCHI



Bistro
LAVAROCK
丸の内
Access 東京駅・日本橋口より徒歩 1 分

SPRING DINNER

スプリングディナー

2025.3.1(SAT) — 2025.5.31(SAT)



Appetizer / 前菜

Sakura Trout Cooked at Low Temperature
and Cherry Blossom Scent
Mango Chutney and Green Asparagus
サクラマス低温調理「SAKURA」の香り
マンゴーチャツネとグリーンアスパラガス

Salad / サラダ

Smoked "Mitsuse" Chicken and Lightly Grilled Romaine
Lettuce Served with Cajun Broad Beans
Seasonal Raspberries and White Vinegar Dressing
みつせ鶏の燻製とロメインレタスの軽いグリルに
そら豆ケイジャンを添えて
旬の木苺とホワイトヴィネガーのドレッシング

Soup / スープ

Turnip Velouté and Roasted Sakura Shrimp
Turnip Leaf Genovese and Caramelized Pecan Nuts
蕪のポタージュと蕪の葉のジェノベーゼ
駿河湾産桜海老のローストとピーカンナッツキャラメリゼを浮かべて

Fish / 魚料理

Grilled Seasonal Fish with Butterbur Miso Crispy Bacon
and Braised Cabbage with Clams and Seaweed Sauce
季節の魚の落味噌焼き
カリカリベーコンとキャベツプレゼ 浅蛸と青海苔のソース

Meat / 肉料理

Grilled Pork Back Ribs and Roasted Pork Belly in BBQ Style
Red Rice with Bamboo Shoots
and Seasonal Grilled Vegetables
ポーク・バックリブと豚バラ肉のチャーシュー仕立て BBQ スタイル
レッドライス・筍と季節のグリル野菜添え

Dessert / デザート

No-Bake Cheesecake and Berry Sauce
with the Scent of Spring
レアチーズケーキとベリーソース 春の香りと共に

Price / 金額

¥6,500

(Reservations Required / 予約制)

※ Minimum 2 people. ご予約は 2 名様より

※消費税を含んだ総額表示です

※Please tell your server if you have any allergies. ※All prices are subject to consumption tax. ※Please be advised that occasionally menu items change based on availability in the market. ※Actual product may vary from photographs.
※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。※上記料金には消費税が含まれております。
※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。

Mar. 2025 - May 2025

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

LAVAROCK

PRESS



Recommend

| | | | |
|---|--------|---|--------|
| Quesadilla Surf & Turf ケサディーヤ サーフ&ターフ | ¥2,200 | Plant-Based Cajun Chicken Sandwich プラントベースのケイジャンチキンサンド | ¥2,200 |
| Fish & Chips フィッシュ&チップス | ¥1,650 | Philly Cheesesteak Sandwich フィリーチーズステーキサンド | ¥2,400 |
|  | | LAVAROCK Special Cuban Sandwich LAVAROCK 特製 キューバサンド | ¥2,200 |
|  | | Seafood Ajillo with Baguette 魚介のアヒージョ (バゲット付き) | ¥2,600 |

ケサディーヤ サーフ&ターフ

フィリーチーズステーキサンド

Snacks

| | |
|--|--------|
| Edamame 枝豆 | ¥550 |
| Smoked Mixed Nuts 燻製ミックスナッツ | ¥660 |
| Tortilla Chips トルティーヤチップス | ¥850 |
| Assorted Cheese チーズの盛り合わせ | ¥1,200 |
| Sautéed Garlic Mushrooms キノコのガーリックソテー | ¥1,200 |
| French Fries フレンチフライ | ¥990 |
| Truffle French Fries トリュフフレンチフライ | ¥1,300 |
| Spicy Chicken Wing スパイシーチキンウィング | ¥1,200 |
| Popcorn Shrimp ポップコーンシュリンプ | ¥1,200 |
| Fried Soft Shell Shrimp & French Fries ソフトシェルシュリンプフライ & フレンチフライ | ¥1,650 |
| Assorted Sausage & Choucroute ソーセージの盛り合わせ&シュールルート | ¥2,100 |



Esニックチキン
ブロッコリー & アボカドのソテーを添えて

※消費税を含んだ総額表示です

※Please tell your server if you have any allergies. ※All prices are subject to consumption tax.
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability in the market. ※Actual product may vary from photographs.
※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。 ※上記料金には消費税が含まれています。
※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。

Salad

| | |
|---|------------------------------|
| Ethnic Chicken Breast with Broccoli & Avocado エスニックチキン ブロッコリー & アボカドのソテーを添えて | ¥2,200 |
| LAVAROCK Power Salad LAVAROCK パワーサラダ | ¥3,200 |
| Caesar Salad シーザーサラダ *カスタマイズがおすすめ | ¥1,650 Half / ハーフ ¥990 |

Customization カスタマイズ

| | |
|---|--------|
| Shrimp 3P / 海老 3P | ¥600 |
| Chicken 200g / チキン 200g | ¥800 |
| Plant-Based Chicken 80g / プラントベースチキン 80g | ¥800 |
| ASC Salmon 80g / ASC サーモン 80g | ¥1,600 |

Soup & Vegetables

| | |
|--|--------|
| Turnip Velouté and Roasted Sakura Shrimp Turnip Leaf Genovese and Caramelized Pecan Nuts 蕪のヴルーテと桜海老のロースト 蕪の葉のジェノベーゼとピーカンナッツのキャラメリゼ | ¥1,800 |
| Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ | ¥1,400 |
| Grilled Vegetables 野菜のグリル | ¥1,600 |
| Bread / Rice ブレッド / ライス | ¥550 |

Burger & Pizza & Pasta

| | |
|---|--------|
| Marriott Burger & French Fries マリOTTバーガー&フレンチフライ | ¥2,600 |
| Today's Pizza 本日のピザ | ¥2,300 |
| Tomato Sauce Pasta トマトソースパスタ *カスタマイズがおすすめ | ¥1,600 |

Customization カスタマイズ

| | |
|---|--------|
| Shrimp 3P / 海老 3P | ¥600 |
| Chicken 200g / チキン 200g | ¥800 |
| Plant-Based Chicken 80g / プラントベースチキン 80g | ¥800 |
| ASC Salmon 80g / ASC サーモン 80g | ¥1,600 |

Main Dishes

| | | | |
|--|--------------------------------|---|--------|
| Game Hen Fried Chicken with LAVAROCK Original Mixed Spices ゲームヘンのスパイシーフライドチキン LAVAROCKオリジナルスパイス | ¥2,800 Half / ハーフ ¥1,600 | Grilled Angus Beef Hanging Tender (200g) アンガス牛ハンギングテンダー (200g) | ¥3,600 |
| LAVAROCK Style BBQ Spareribs BBQ肉厚スペアリブ LAVAROCKスタイル | ¥3,200 | Grilled Wagyu Sirloin (200g) 和牛サーロイングリル (200g) | ¥8,000 |
| Grilled Tube-Cut Salmon Spicy Butter & Sour Cream 筒切りサーモンのグリル スパイシーバター&サワークリーム | ¥4,500 | Grilled Pork Back Ribs and Roasted Pork Belly in BBQ Style Red Rice with Bamboo Shoots and Seasonal Grilled Vegetables (For 2 People) ポーク・バックリブと豚バラ肉の チャーシュー仕立て BBQスタイル レッドライス・筍と季節のグリル野菜添え(2名様分) | ¥5,200 |
| Grilled Domestic Beef Rib Eye and Local Vegetables 国産牛リブアイと地場野菜 | ¥4,980 | Grilled Veal T-Bone Steak(250g) 仔牛のTボーンステーキのグリル(250g) | ¥3,800 |
| Grilled Australian Beef Sirloin (200g) オーストラリア産ビーフサーロイングリル(200g) | ¥2,980 | | |



ゲームヘンのスパイシーフライドチキン
LAVAROCK オリジナルスパイス



BBQ 肉厚スペアリブ
LAVAROCK スタイル



ポーク・バックリブと豚バラ肉の
チャーシュー仕立て BBQスタイル
レッドライス・筍と季節のグリル野菜添え

Dessert

| | |
|---|--------|
| Strawberry Parfait いちごのパフェ | ¥1,430 |
| No-Bake Cheesecake and Berry Sauce with the Scent of Spring レアチーズケーキとベリーソース 春の香りと共に | ¥1,320 |
| Waffle & Ice Cream with Nuts Sauce ワッフル&アイスクリーム 木の実のソース | ¥1,300 |
| Assorted Ice Cream (3 flavors) アイスクリーム盛り合わせ (3種) | ¥1,200 |



いちごのパフェ