

2019年8月15日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

## Dining & Bar LAVAROCK

アメリカンスタイルのグリル料理に、東京の秋のエッセンスをちりばめたディナーメニュー

### トーキョー オータム カラーズ 「TOKYO AUTUMN COLORS」を発売

【2019年9月1日（日）～11月30日（土）】



秋色に染まる東京は、いよいよ美食のピークシーズン。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：河本浩）では、2019年9月1日（日）～11月30日（土）まで、ホテル1階の「Dining & Bar LAVAROCK」で“TOKYO AUTUMN COLORS”をテーマに、アメリカンスタイルのグリル料理に東京ならではの和食のエッセンスを採り入れたユニークなメニュー6種をディナーで提供いたします。おなじみの Lavarock（溶岩石）グリルで焼き上げるステーキやシーフードが「薫焼き」や「たたき」など和のアレンジでお楽しみいただけるほか、柿、南瓜、さつまいも、かぼすなど、東京の秋を彩る食材が和テイストのスタイルで盛り込まれています。オープンキッチンから漂うスモーキーな香りのなか、芳醇なワインやクラフトビールとともに、深まりゆく季節をご体感ください。

この秋コートヤードが、世界の中の東京を満喫するダイニングエクスペリエンスをお届けいたします。

## ディナー Dinner 概要

秋のディナーシーンを盛り上げる、シェフ自慢の6種類のメニューを取り揃えました。素材の旨味を凝縮した「和牛サーロインの薫焼き」や、かぼすを絞っていただく鍋風の「シーフードグリルポット」など、豪快なメイン料理や、ビールやワインを片手に楽しめるメニューを提供いたします。

### “Wa”風 秋野菜のサラダ 牛肉のロースト～TATAKI～と共に



ローストビーフのスライスを皿一杯に敷き詰め、オリジナルドレッシングで和えたレタスと水菜、アクセントにクルミと千切りにした柿をトッピングしました。しっかりと食べ応えのある贅沢なサラダです。

【料金】 1,800 円

### 旬の茸と秋野菜のグリル 2種類の和風ソース



蓮根、かぼちゃ、さつまいもなど旬の根菜類と真っ赤な彩りを添える赤万願寺唐辛子をグリルし素材の旨味を引き出しました。コチジャンを入れた赤味噌と、マヨネーズソースを入れた金山寺味噌の甘辛2種類のコンディメントでお召し上がりください。

【料金】 1,500 円

### “LAVAROCK 風” 3種のトリュフTAKOYAKI



トリュフを纏った熱々のたこ焼きは、海老アボカド、鶏チーズ、たこ茸の3つの変わり種をご用意。お口に入れた瞬間トリュフの香りが広がる、シャンパンやビールとのペアリングにおすすめの一品です。

【料金】 3個 1,000 円  
6個 1,800 円

## シーフードグリルポット かぼすの香り



真だい、サーモン、海老などの魚介類とサツマイモ、銀杏など具材たっぷりのシーフードグリルポット。スキレットごとオーブンに入れ、旨味たっぷりに仕上げました。爽やかなかぼすの香りが、秋の訪れを感じさせます。

【料金】 3,500 円

## “LAVAROCK”風<sup>ラヴァロック</sup>KUSHIYAKI お好みソースで



グリルで焼き上げた牛、大山どり、つくねの串焼きを、ワサビやガーリックソースなど、6種類のコンディメント\*で。サイドディッシュには、きたあかり、さつまいも、さといものほくほくのクリームグラタンをお召し上がりいただくボリューム満点のメニューです。

\*バルサミコ、七味唐辛子、ガーリックソー、かぼす、ワサビソース、山椒塩

【料金】 1,800 円

## 和牛サーロインの<sup>ワラヤキ</sup>WARAYAKI 6種のコンディメントと共に



グリルした和牛のサーロインを、直前に藁でスモークして提供するシェフ自慢のメニューです。スモーキーな香りが食欲をそそります。バルサミコやカボスなどお好みのコンディメント\*でお召し上がりください。

\*バルサミコ、七味唐辛子、ガーリックソー、かぼす、ワサビソース、山椒塩

【料金】 6,500 円

※すべての商品において表示料金は消費税別の価格です。

※記載メニュー内容は、予告なく変更になる場合がございます。

※写真は全てイメージです。



## オリジナルクラフトビール<sup>ラヴァブラウン</sup>LAVA BROWN誕生

秋のシーズンメニューとのペアリングもおすすりめな、ラヴァロックの店名を冠したオリジナルクラフトビール“LAVA BROWN”が誕生しました。



富士山の伏流水と厳選されたモルト・ホップを使用し醸造、柑橘系のホップの華やかな香りと共に苦みとコクのバランスが絶妙なアメリカンスタイルのエクストラスペシャルビター\* (ESB) です。

アルコール度数：6.0%

\*ESBは英国伝統のビールスタイルペールエールの中で、特に苦みを強めたもの

【料金】 Glass ¥1,180 Pint ¥1,380

ダイニング & バー ラヴァロック

### Dinning & Bar LAVAROCK

朝食 6:30～10:00

ランチ 11:30～14:30 (14:00 ラストオーダー)

ディナー&バー 平日 17:30～23:00

土曜日 17:30～22:00

日曜祝日 17:30～21:00

(ラストオーダー/フード終了 60 前分/ドリンク終了 30 前分)



《ご予約・お問合せ先》

TEL 03-3516-9333

HP: <https://www.cytokyo.com/restaurant/>

### コートヤード・バイ・マリオットについて

世界 50 以上の国と地域に 1100 軒以上のホテルを展開するコートヤード・バイ・マリオットは、ゲストにバランスのとれた環境と存分にリフレッシュできるステイをご提供いたします。常にインターネットにつながる環境は生産性が高く、行き届いたサービスとデザインで、幅広いゲストのニーズにお応えします。詳しい情報は [courtyard.marriott.com](http://courtyard.marriott.com) をご覧ください。また、Facebook や Twitter、Instagram (@CourtyardHotels) でも情報を発信しております。コートヤードは、これまでのマリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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](http://MarriottBonvoy.marriott.com) をご覧ください。

【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  
電話：03-3516-9600 FAX：03-3516-9699 / E-mail：kenji.kitaguchi@cytokyo.com