

## Press Release

2024年11月30日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

旬の牡蠣や溶岩石グリルで焼き上げた鱈を賑やかに楽しむ

ウイナターパーティー

# 冬のディナーコース「Winter Party」を発売

期間：2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)

ダイニング バー ラヴァロック  
場所：DINING & BAR LAVAROCK



「Winter Party」イメージ

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、総支配人：大平兼太郎）は、2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)の期間、ホテル1階の「DINING & BAR LAVAROCK」にて、冬の食材を用いたディナーコース「Winter Party」を提供いたします。旬を迎えた海の幸と山の幸をふんだんに用いた冬のコースは、ひと皿ごとに深まる冬を表現し、彩り豊かで賑やかなテーブルを演出します。

竹炭を纏ったイイダコが目を惹く前菜は、粒マスタードで和えたジャガイモとカリフラワーと共にお召し上がりいただきます。スープは旬を迎えた広島県産真牡蠣と白菜を使用したトマトベースのマンハッタンチャウダーに山形屋の佃煮風味のガーリックトーストを添えて。魚料理は、シェフが厳選した鱈をグリルし、プチプチした食感のたらこ入りのオランダーズソースとサクサクの香草パン粉をお楽しみいただける一皿です。LAVAROCK自慢の肉料理はバーベキューソースと共に仕上げた柔らかくジューシーな仔羊のグリル。アボガドとレッドオニオンを付け合わせに、サワークリームとスパイシーなサルサソースを添えました。これらの食材をピタパンで包んで頬張れば、冬のパーティータイムを演出する逸品です。

また冬のカクテルとして、コーヒーベースにミルクとアーモンドでアクセントをつけた「Kopi-V」と、キウイの甘酸っぱさに加えスパイシーな香りと清涼感のある味わいが特徴の「MISS KIWII」の2品をご用意しました。

欧州の鉄道駅をイメージした活気溢れる当店で、カクテルやワインとともに旬の味覚を味わう、賑やかなひとときをお過ごしください。

## ■冬のディナーコース「ウィンター パーティ Winter Party」\*全5品

### <前菜>

竹炭を使ったイイダコのフリット

カリフラワーとジャガイモ・トマトのLAVAROCKサラダ仕立て

### <スープ>

広島産真牡蠣と白菜のマンハッタンチャウダー

山形屋の佃煮風味のガーリックトースト添え

### <魚料理>

鱈のグリル たらこ入りオランダーズソース焼き

ポロ葱のクリーム煮 サクサクの香草パン粉を乗せて

### <肉料理>

仔羊のグリル ピタパンで食べるファヒータ風プレート

### <デザート>

LAVAROCKティラミス



前菜 イメージ(4名様分)



肉料理 イメージ(4名様分)

## ウィンター パーティ「Winter Party」概要

期 間： 2024年 12月1日(日)～2025年2月28日(金) \*12月21日(土)～12月25日(水)は除く

時 間： 平日/土曜 17:30 - 22:00 (21:00 L.O.) 日曜/祝日 17:30 - 21:00 (20:00 L.O.)

場 所： ダイニング バー ラヴァロック DINING & BAR LAVAROCK (ホテル1階)

料 金： 1名様 6,500円  
※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます  
※上記料金は消費税込の料金です  
※事前予約制です  
※当コースは2名様より承ります

## ■「ダイニング バー ラヴァロック DINING & BAR LAVAROCK」冬のカクテル(\*左から順に)

### ・「コピ-ヴィ Kopi- V」(Hot/Iced)

カルーアの甘さとほろ苦さ、アマレットの芳醇な香りが調和したリッチなカクテルで、デザート感覚で楽しめる一杯。

### ・「ミス キウイ MISS KIWI」

キウイの酸味と甘みがアニスのハーバルな香りを柔らかく包み、カクテルにエキゾチックな深みをプラスします。甘いフルーツの中に潜むスパイス感が個性的。



冬のカクテル2種 イメージ

## コピ-ヴィ「Kopi- V」 ミス キウイ「MISS KIWI」概要

期 間： 2024年 12月1日(日)～2025年2月28日(金)

時 間： 平日/土曜 17:30 - 22:00 (21:00 L.O.) 日曜/祝日 17:30 - 21:00 (20:00 L.O.)

場 所： DINING & BAR LAVAROCK (ホテル1階)

料 金： 各1,650円

※上記料金は消費税込の料金です。

### <ご予約・お問い合わせ先>

コートヤード・バイ・マリオット東京ステーション DINING & BAR LAVAROCK

TEL. 03-3516-9333 URL : <https://www.cytokyo.com/restaurant/>

## コートヤード・バイ・マリオットについて

コートヤードは、出張を自身の充実感や仕事での成長の原動力であるとする、野心的かつ意欲的なゲストに打ってつけのホテルブランドです。コートヤードは、ゲストが旅行中に自身の情熱だけでなく仕事での情熱も追求できるチャンスを提供します。世界60以上の国と地域に1,285軒以上のホテルを展開するコートヤードは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである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](#)をご覧ください。さらなる詳細や予約に関する情報は[courtyard.marriott.com](#)をご覧ください。また、[Facebook](#)や@CourtyardHotelsにてX、[Instagram](#)でも情報を発信しております。

---

### **（本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先）**

コートヤード・バイ・マリオット東京ステーション

担当：後藤、中村

TEL：03-3516-9600 E-mail：masayuki.goto@cytokyo.com