

2018年7月26日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

テクス・メクス デリカシー アット ラヴァロック  
～TEX-MEX Delicacy at LAVAROCK～

メキシコの流れを汲むアメリカ料理 TEX・MEX を味わう。

2018年9月1日(土)～2018年11月30日(金)



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：飯田雄介）では、2018年9月1日（土）～2018年11月30日（金）まで、ホテル1階のDining & Bar LAVAROCKにて“テクス・メクス デリカシーTEX-MEX Delicacy”（テクス・メクスのごちそう）をテーマに、暑さの残る季節にぴったりのスパイスや香草が効いた食欲をそそるメニューを提供いたします。

テクス・メクスとは、テキサス州を中心に発達した西洋とメキシコ料理が融合した料理のことで、スパイシーなケイジャンやサルサの辛味が効いたテイスティーなメニューが揃います。今回は、定番の「ハードタコス」やグリルした具材をトルティーヤで巻いていただく「ファフィータ」に加え、シェフがLAVAROCK流にアレンジした「エンチラーダ」や「テクス・メクスバーガー」などオリジナリティ溢れるメニューをお届けいたします。相性の良いコロナビールやテキーラベースのカクテルなどと合わせてお召し上がりいただくと、より一層本場のテキサス気分を味わうことができます。

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション Dining & Bar LAVAROCK のにぎやかなテクス・メクスを囲んで、ご家族や友人と集う秋のひとときをお楽しみください。

★ ファファイター ビーフ オア チ キ ン  
Fajita (Beef or Chicken)



ビーフは、アンガス牛のアウトサイドスカート、チキンは大山もも鶏をジューシーに焼き上げ、色鮮やかなパプリカ、オニオンなどの具材を熱々のスキレットで提供いたします。チャンキーサルサ・ワカモレ（アボカドサルサ）・サワークリームの3つのコンディメントをお好みで合わせてお召し上がりください。

【料金】 ビーフ 4,200円、チキン 3,200円

ビーフ ファファイター

★ スパイシー バック リ ブ  
Spicy Back Ribs



ポークバックリブを特製スパイスとバーボンバーベキューソースでマリネし、

「LAVAROCK」でダイナミックに焼き上げました。グリルしたパイナップル、野菜、スパイシーポテトなどお肉と相性の良いサイドディッシュとともに楽しみください。

【料金】 600g 4,800円

\* 「LAVAROCK」とは溶岩石の意味で、炉内で加熱した溶岩石で料理を焼き上げるグリル機です。溶岩石の遠赤効果で、素材のうまみを最大限に引き出すことができます。

スパイシーバックリブ 600g

ハード タコス  
✳ Hard Tacos



クリスピーなタコシェルに、ケイジャンスパイスの効いたタコミートを挟み、チョップドトマトとオニオンの鮮やかなサルサ・メヒカーナ (Salsa Mexicana)、シュレッドレタス、チーズなどをトッピングして味わうテキス・メクスを代表する一品です。

【料金】 1,700円

エンチラーダ ビーフ オア チキン  
✳ Enchilada (Beef or Chicken)



やわらかなフラワートルティーヤを使用し、ビーフやチキンなどに定番の具材にアクセントとして日本の秋茄子を加えた LAVAROCK 流のエンチラーダです。サワークリームとなすのっとりとした食感がマッチしたまるやかな味わいをお楽しみください。

【料金】 ビーフ 2,200円、チキン 1,800円

テキス・メクス バーガー  
✳ TEX-MEX Burger



軽く炙ったバンズに挟み込んでいるのは、チーズとともに香ばしく焼き上げた牛肉100%のパテ、レッドオニオン、アボカド、トマト、レタス。ケイジャンスパイスとパクチーの香り高い風味と奥深さが融合した大人向けバーガーです。

【料金】 2,300円

\*TEX-MEX Burgerのみランチタイム (11:30~14:30) も提供いたします。

＊ オータム ギャザリング  
Autumn Gathering

シェフおすすめの秋のグループディナーコースを2つご用意いたしました。“オートムギャザリング”コースは、シーズンメニューでもご紹介した「ファフィータ」を含むボリュームたっぷりの全7品。“プレミアムオートムギャザリング”は、和牛ロース肉のステーキやオマール海老など贅沢な食材をテクス・メクス風アレンジしたお料理をお召し上がりください。いずれのコースもドリンクのフリーフロー付きでビールやカクテル、ソフトドリンクなど約30種からお好きなだけお楽しみいただけます。



オートムギャザリング 3~4名様イメージ

【料金】 ギャザリング 1名様 4,612円  
プレミアムギャザリング 1名様 7,389円

\*ご利用は2名様より承ります。

“オートム ギャザリング”

カルネアサダ風アウトサイドスカートのファヒータ

アボカドの冷製スープ

カジキマグロのテキサス風フリットとスパイシーポテト

タコミートとサボテンのサラダ

ムール貝と野菜のテキーラ蒸し

バーボン BBQ チキングリル ジャンバラヤ添え

パンプキンパンプリン&アイスクリーム

ドリンクフリーフロー<120分>  
(ビール、カクテル、ソフトドリンクなど約30種)

“プレミアム オートム ギャザリング”

カジキマグロと帆立貝のタコス

アボカドの冷製スープ

牛ランプ肉のテキサス風フリットとスパイシーポテト

タコミートとサボテンのサラダ

真鯛とオマール海老のテキーラ蒸し サルサソース

和牛ロース肉のステーキ サワークリームとジャンバラヤ

パンプキンパンプリン&アイスクリーム

ドリンクフリーフロー<120分>  
(ビール、カクテル、ソフトドリンクなど約30種)



# COURTYARD<sup>®</sup> Marriott

## 《ご予約・お問合せ先》

ダイニング&バー LAVAROCK

TEL 03-3516-9333

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

【営業時間】 平 日 17:30～23:00 土曜日 17:30～22:00

日・祝日 17:30～21:00

## 【コートヤード・バイ・マリオットについて】

コートヤード・バイ・マリオットは、お客様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、幅広いお客様のニーズにお応えします。世界 50 の国と地域に 1,100 軒以上のホテルを展開するコートヤードは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオット リワード（ザ・リッツ・カールトン・リワードを含む）に参加しており、会員の方は、members.marriott.com でスターウッドプリファード ゲスト（SPG）とアカウントがリンクでき、エリートステータスのマッチングや無制限のポイント移行が可能です。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。

※全ての料金には、別途消費税を加算させていただきます。※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。

---

## 【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