

2019年2月22日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

5周年記念プロモーション

パッション
PASSION

記念ランチ&ディナーやオリジナルカクテル、宿泊プランを販売

2019年3月25日（月）～2019年4月30日（火）



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、支配人：下重和之）では、2019年4月2日に迎える開業5周年を記念して、2019年3月25日（月）～2019年4月30日（火）の約1カ月間、世界50以上の国と地域でコートヤードが提唱するコンセプト「^{パッション}PASSION」を合言葉に、5周年記念プロモーションを実施いたします。ビジネスやプライベートに「PASSION」溢れるライフスタイルを送る皆様に、これからも応援し続けるホテルでありたいという思いを込めて、レストラン「ダイニング&バーラヴァロック」のお得なランチ&ディナーや、5周年を記念したオリジナルカクテル、さらに宿泊プランなど、ホテル全館でコートヤードエクスペリエンスをお届けいたします。

5th ANNIVERSARY LAVAROCK 5周年記念 ラヴァロック メニューのご案内

5th Anniversary – Semi-Buffer Special Lunch- -セミ ブッフェ スペシャルランチ-



仔羊モモ肉のローストジンジャーソース イメージ

仕事やプライベートに情熱をもって取り組んでいるお客様に、お得なセミブッフェスタイルのランチをご提供いたします。20種類以上のフレッシュな野菜とホテルメイドのパンはブッフェスタイルでお好きなだけお召し上がりください。メインディッシュには、しっとりとした「仔羊モモ肉のロースト」（写真）をはじめ、5週間に亘って替るラヴァロックスタイルのグリル料理をお楽しみください。

<週替わりメインディッシュ>

期間：3月25日（月）～4月26日（金）
時間：11:30～14:30（14:00 ラストオーダー）
料金：1,200円（週替りメインディッシュ1品）

- 1週目：アメリカンベビーバックリブ ジャンバラヤ添え
- 2週目：3種の海老と菜の花のペペロンチーノ
- 3週目：柔らかく蒸した牛タンとグリルBBQソース フライドポテト添え
- 4週目：仔羊モモ肉のローストジンジャーソース ライス添え
- 5週目：USプライム肩ロース肉のロースト フライドポテト添え

5th Anniversary “Chef’s Revival Pair Dinner” -シェフズ リバイバル ペア ディナー-



イメージ

オープンから5年間、シェフがPASSIONをもってお届けしてきた人気メニューを厳選し、お得感のあるディナーコースに仕上げました。ハワイワイコロアビーチ マリオットのシェフ カネコア氏直伝の“ポキ”を使った「炙りマグロの“ポキ”LAVAROCKスタイル」をはじめ、魚料理では鯛や有頭海老など海の幸を贅沢に使ったシーフードグリルポット、肉料理はレストランのシグネチャーメニューでもあるボリュームたっぷりのアメリカングリルコンボなど、全5品のディナーコースをお召し上がりください。

<ディナーコースメニュー>

期間：4月1日（月）～4月30日（火）
時間：平日17:30～23:00、土曜日17:30～22:00、日曜祝日17:30～21:00
料金：11,110円（2名様）フリーフロー*
※要予約、1日限定5組10名様

- 炙りマグロの“ポキ”LAVAROCKスタイル
- チャイニーズチキンサラダ
- カリフォルニアタコス 春のタルタルソース（カジキ鮪のフリット包み）
- シーフードグリルポット（鯛・海老・帆立貝・ムール貝・野菜）
- アメリカングリルコンボ（アンガス牛サーロイン・ベビーバックリブ・大山鳥モモ肉）

*飲み物はビールを含む30種類

5th Anniversary Cocktail “Passion” -パッション-



PASSION をイメージした 5 周年記念カクテルは、赤ワインをベースにレモンとシロップを注ぎ込み、パッションフルーツをトッピングした、情熱の赤とコートヤードカラーのマスタードオレンジが色鮮やかなカクテルです。赤ワインの芳醇な樽香、添えられたローズマリーの香りと、パッションフルーツのプチプチとした果肉がアクセントに。バーテンダーのパッションが込められた一杯をお楽しみください。

期間：4月1日（月）～4月30日（火）

時間：平日 17:30～23:00、土曜日 17:30～22:00、

日曜祝日 17:30～21:00（ラストオーダーはいずれも終了 30 分前）

料金：1,500 円

5th ANNIVERSARY STAY PLAN 5 周年記念宿泊プランのご案内

5th Anniversary Stay Plan Courtyard Experience -コートヤード エクスペリエンス-



開業 5 周年を迎える 4 月限定の宿泊プランは、新しい日本の ZEN スタイルとして表現した遊び心のあるエディターズツイン（写真）と、5 周年記念カクテル“PASSION”（本項上記）が付いた宿泊プランです。お二人の思い出に残るステイをお楽しみください。

期間：4月1日（月）～4月30日（火）

予約：2月1日（金）～4月30日（火）

内容：・エディターズツインルームでのご宿泊

- ・ 5 周年記念カクテル“PASSION”をお 1 人様につき 1 杯
※ノンアルコールカクテルもしくはソフトドリンクへの変更が可能
- ・ レストラン「ダイニング&バーラヴァロック」ブッフェスタイルのご朝食

料金：43,555 円（税金サービス料込/1 室 2 名利用の 2 名様ご利用料金）

※すべての商品において表示料金に特に表記がないものは、消費税別の価格となります。

※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。

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 1,100 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 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 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