

LAVAROCK

DINING & BAR

News Release

2019年3月8日

Dining & Bar LAVAROCK 神谷町
華やかなタパスのチョイスから始まる、春の特別ディナーコース

ブルームィング 「Blooming」を発売

春の彩りカクテルと珍しいシードル・ロゼの飲み放題付セットメニューも

期間: 2019年3月11日(月)~4月30日(火)



イメージ

日比谷線・神谷町駅直結のレストラン「^{ダイニング} & ^{バー} LAVAROCK 神谷町」では、2019年3月11日(月)~4月30日(火)の期間、自分好みのタパスプレートを作る前菜から始まる、春の特別ディナーコース「^{ブルームィング} Blooming」を発売いたします。また、選べるタパス6種類とシードル・ロゼなどをお好きなだけ楽しめる、アペリティフタイムにおすすめのセットメニュー「^{スプリング モーメント} Spring Moment」もご用意いたしました。

モダンな空間で都会的なダイニング体験をお届けする「Dining & Bar LAVAROCK 神谷町」で、春を味わうひとときをお過ごしください。

フルーミング
■ Blooming

「Dining & Bar LAVAROCK 神谷町」自慢の宝石箱のような色鮮やかなタパスが並ぶ「JEWEL TAPAS BAR」。春の季節にあわせて提供される「ホタルイカと菜花のアーリオ・オーリオ」など常時約15種類並ぶタパスの中から好きな3種類をお選びいただけます。メインディッシュには店名にもなっている溶岩石“LAVAROCK”でジューシーに焼き上げた和牛ロースを桜葉の香りで。桜真鯛のグリルや桜色のフォカッチャなど、桜に代表される春の要素を随所に散りばめた、期間限定のディナーコースをお届けします。

【メニュー】

タパス (JEWEL TAPAS BAR)

毎日約15種類が並ぶ宝石箱のようなTAPAS BARより、好きなものを3種類お選びください。

魚料理

桜真鯛のグリル 浅利と烏賊
産直野菜のナーージュ仕立て

メイン

和牛ロースの桜葉香り焼き お塩のアクセント
春野菜

パン

桜フォカッチャ

デザート

桜・咲・水・雫
(桜ゼリーとストロベリームース)

コーヒー / 紅茶



(写真上)ディナーイメージ (写真下)春限定タパスイメージ

ジュエル タパス バー
JEWEL TAPAS BAR

目にも華やか。心ときめく宝石タパス

店内中央に宝石箱のように美しいタパスが並ぶショーケース。いくつもの食材を何層にも重ね合わせたピンチョスや、一口でさまざまな味や食感に出会えるワンスプーンディッシュなど、一つ一つ丁寧に作りこまれたアイテムを、毎日約15種類をお届けします。

<メニュー例>

- ・ホタルイカと菜花のアーリオ・オーリオ
- ・桜エビのパンタパス
- ・釜揚げシラスのオムレツ
- ・生ハムとホワイトアスパラガス
- ・春野菜のバーニャカウダ風
- ・フォアグラのフラン
- ・帆立貝のグリルとバナナ
- ・チーズシューとトリュフムース など

※日替わりでメニュー内容は異なります。



イメージ

時間: 17:30~23:00 (L.O.22:00)

料金: 1名様 4,500円

スプリング モーメント
■ Spring Moment

JEWEL TAPAS BAR から選ぶ 6 種類のタパスを、淡いパステルカラーをモチーフに春のティータイムをイメージした 2 種類のカクテルとシードル・ロゼの飲み放題(90 分間)とセットでお楽しみいただけます。



イメージ

【メニュー】

タパス(JEWEL TAPAS BAR)

毎日約 15 種類が並ぶ宝石箱のような TAPAS BAR より、お好きなものを 6 種類お選びください。

ドリンク飲み放題

【SPRING COCKTAIL】

・SAKURA ROCK - サクラ ロッカー (写真奥右)

あたたかい春にさっぱりと飲みたくなるレモンが効いた桜カクテル。ラムをベースにカルピスの甘さと桜のクランチを混ぜた塩との相性も抜群。ほのかな桜の味と春色を演出しています。

・ROYAL MARTINI - ロイヤル マティーニー (写真奥中央)

ロイヤルミルクティを作る製法を緑茶に変えて作られたカクテル。練乳のまろやかな甘さを感じられます。グラスに浮かぶ蜜漬けした桜の花びらを花見に見立ててお楽しみいただけます。

【Cidre - シードル -】

・Écusson Cidre Rosé - エクソン シードル ロゼー (写真奥左)

収穫時期によって 15~20 種類から厳選されたりんごと、果皮だけでなく実も赤いりんご「ルージュ・デリカ」を使用した美しいロゼ色のシードル。果実の凝縮感や爽やかな酸味だけでなく、フルーティーで上品なバランスのとれた味わいです。

時間: 17:30~23:00(L.O.22:00) ※ドリンク飲み放題は 90 分制となります。

料金: 1 名様 2,800 円

<ご予約・お問い合わせ先>

Dining & Bar LAVAROCK 神谷町 TEL:03-6452-9640 URL: www.mt-restaurant.com/lavarock-k/

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

※表示料金には別途、消費税を加算させていただきます。

<Dining & Bar LAVAROCK 神谷町>

地下鉄神谷町駅直結、一面の窓から桜田通りを望む開放的なレストラン。本格グリルと彩り豊かなタパスが自慢のディナータイムはもちろん、気軽なランチ&コーヒーブレイクの場として都会的なダイニング体験を提供します。

所在地: 東京都港区虎ノ門 5-13-1 虎ノ門 40MT ビル 1 階

アクセス: 東京メトロ日比谷線 神谷町駅 3 番出口直結

電話番号 03-6452-9640

URL: <https://www.mt-restaurant.com/lavarock-k/>

営業時間: 朝食 平日 7:30~11:00(L.O.11:00)

ランチ 平日 11:00~14:30(L.O.14:00)

カフェ 平日 14:00~17:30(L.O.16:30)

ディナー 平日 17:30~23:00(L.O.22:00)

* 土曜・日曜・祝日は終日 CLOSE となります。

席数: 168 席

(ダイニング 76 席、シェフズテーブル 12 席、カフェ 38 席、バーカウンター 14 席、スタンディング 6 席、個室 1 室 22 席)



【本件に関する報道関係のお問い合わせ先】

森トラスト・ホテルズ & リゾーツ株式会社 広報担当: 北村、大江田

TEL: 03-6409-2820 FAX: 03-6409-2813 E-MAIL: public@mt-hr.com