

2021年6月21日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション
ハーブやスパイスで夏の暑さを楽しむレストランプロモーション

ハーティー アンド スパイシー アット ラヴァロック
“Hearty & Spicy” at LAVAROCK

テラスで味わう夏限定ディナーやカクテルなどが付いた宿泊プランも販売

2021年6月25日（金）～8月31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、総支配人：山下誠）では、2021年6月25日（金）～2021年8月31日（火）の期間、ホテル1階のDining & Bar LAVAROCKにて、夏のプロモーションを開催いたします。

今夏は“^{ハーティー アンド スパイシー}Hearty & Spicy”（=食欲をそそるスパイシーなメニュー）をテーマに、銀座中央通りに面したオープンなテラスで楽しめるハーブやスパイスの香りが食欲を刺激するエスニックなメニューを提供いたします。ディナーコースには、爽やかなコリアンダーが香る旬魚スズキのマリネと燻製チキンを使用したパワーサラダをはじめ、レストラン自慢の溶岩石（LAVAROCK）で焼き上げる、レモングラスの効いたアジアソースでいただくグリル料理「カジキマグロのグリル」など全6品。ディナーコースのほか、南国のフルーツを使ったデザート「マンゴーパフェ」など、夏を楽しむアイテムをご用意いたします。さらにホテルでは、上記ディナーコースに、夏のカクテルモヒートとホテルからほど近い日本橋発祥の老舗榮太樓のスパイシーなカシューナッツのギフト、暑い夏に爽やかなシトラスヴァーベナの香りに癒されるロクシタンアメニティを付けた宿泊プランを販売いたします。

銀座中央通りに面した都会を感じる開放的なテラスで、楽しい夏のひと時をお過ごしください。

ハーティー アンド スパイシー

■ディナーコース「Hearty & Spicy」

夏のダイニングシーンを彩るディナーコースです。アメリカンチェリーとトマトのガスパチョは、グラスのふちにつけたハーブと塩をアクセントに。軽く焼いたカマンベールのブルスケッタと一緒に召し上がりください。

LAVAROCK スタイルの牛ロースと野菜のプロシュット (写真) は、シェフ自慢のバーボンベキューソースでグリル、彩り鮮やかな夏野菜のグリルを添えました。デザートには、旬のフルーツを、シナモン、カルダモン、アニスなどハーブと香辛料で作ったスパイシーシロップでいただく

トロピカルな一品です。沖縄産シークワサーを搾るとさらに夏の香りが広がります。さまざまなスパイスをふんだんに使い暑い夏にお召し上がりいただきたい旬の食材を随所に取り入れたお料理を取り揃えました。



<ディナーコースメニュー>

期間：2021年6月25日(金)
～8月31日(火)

時間：ディナータイム (短縮営業中)
全日 16:00～20:00 (19:00 L.O.)
※蔓延防止等重点措置の為、
お酒の提供は19時迄1名～2名
様90分以内のご利用となります。
なお、このご案内は予告なく
変更する場合があります。

料金：1名様 5,000円

(税込み2名様より・要予約)

- ・スズキのコリアンダーマリネと燻製チキンのパワーサラダ
ソフトボイルエッグとキャロットのドレッシング
- ・アメリカンチェリーとトマトのガスパチョ
グリルカマンベールブルスケッタを添えて
- ・カジキマグロのグリル オリエンタルテイストのクスクスと
レモンガラスのアジアンソース
- ・オーストラリア産牛ロース肉のプロシュット バーボンソース、
夏野菜のケイジャングリルとトリュフフレンチフライを添えて
- ・サマーフルーツのスパイシーコンポート仕立て
マンゴーアイスクリームと沖縄県産のシークワサーを添えて

マンゴー パフェ

■Mango Parfait

マンゴーの果肉がゴロッと入ったパフェはマンゴーソースとホイップクリームを何層にも重ね、マンゴーのスライスとアイスをトッピングしました。夏にお召し上がりいただきたい贅沢な一品です。夏の心地よい風を感じる LAVAROCK のテラスでお召し上がりください。

期間：2021年6月25日(金)～8月31日(火)

時間：ディナータイム (短縮営業中)
全日 16:00～20:00 (19:00 L.O.)

※予告なく営業時間を変更する場合がございます。

料金：1名様 980円 (税込)



モヒート
夏のおすすめカクテル「Mojito」

夏を代表する冷たいロングドリンクのカクテルモヒート。ミントの清涼感とともにライムの香りが、夏の爽やかなひと時を演出します。

期 間：2021年6月25日（金）～8月31日（火）

時 間：ランチタイム 全日 11:30～14:00

ディナータイム（短縮営業中）全日 16:00～20:00 (19:00 L.O.)

※蔓延防止等重点措置の為、お酒の提供は19時迄1名～2名様90分以内ご利用となります。

なお、このご案内は予告なく変更する場合があります。

料 金：1名様1,400円（税込）



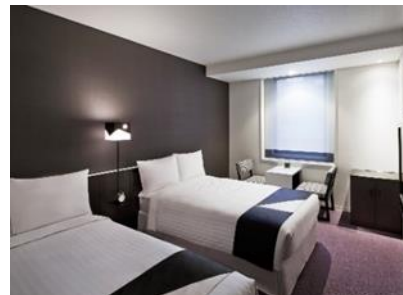
<お客様からのご予約・お問い合わせ先>

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

夏限定ディナー付き宿泊プラン

■Summer Stay Plan

夏のバケーションシーズンを楽しんでいただきたいとの思いから、ホテルでのご宿泊と夏限定ディナーなどをセットにした夏の宿泊プランをご用意しました。ウェルカムドリンクのほか、日本橋榮太樓のカシューナッツのギフトやバスタイムには清涼感のあるシトラスヴァーベナの香りのロクシタンのアメニティで、落ち着いた和モダンテイストのエディタースルールの快適なホテルステイをお楽しみください。



エディタースルールの

期間：2021年7月1日（木）～8月31日（火）

内容：◇エディタースルールの（23㎡以上）でのご宿泊

◇Dining & Bar LAVAROCK でのディナーコース“Hearty & Spicy”

◇Dining & Bar LAVAROCK での朝食

＊アメリカンブレイクファースト、和膳、ランバージャック（パンケーキ）からお一つお選びいただけます。

◇ウェルカムドリンク「モヒート」

◇日本橋榮太樓カシューナッツのギフト1箱（6袋入り）

◇ロクシタンバスアメニティ1セット

料金：1名様33,640円～（2名様1室ご利用時）

※ご予約は2名様にて、6日前まで承ります。

※ディナータイム（短縮営業中）全日 16:00～20:00 (19:00 L.O.)

※蔓延防止等重点措置の為、お酒の提供は19時迄1名～2名様90分以内のご利用となります。

なお、このご案内は予告なく変更する場合があります。

※料金は消費税・サービス料込みの料金です。

※料金のご利用日により変わります。また、レストランのご予約時間も変更となる場合がございます。

詳しくは宿泊予約へお問合せください。

<本件に関するお客様からのご予約・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 宿泊予約係

TEL.03-5488-3923 URL：<https://www.cytokyo.com/>

■ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーションでは、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保 など

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

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考えて、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55以上の国と地域に1,200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 Twitter、Instagram でも情報を発信しております。

【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 / カン

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