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 2-1-3

Press Release

2021 年 12 月 2 日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

クリスマス限定ディナー&ギフト付き宿泊プラン

“Lighthearted Christmas at Courtyard”を発売

（ライトハーテッド クリスマス アット コートヤード）

期間：2021 年 12 月 23 日(木)～12 月 26 日(日)

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、総支配人：大平 兼太郎）では、2021 年 12 月 23 日(木)～ 12 月 26 日(日)の期間、クリスマス限定宿泊プラン“Lighthearted Christmas at Courtyard”を発売いたします。

ホリデーシーズンの訪れとともに輝きを増す銀座の街中で心ときめくクリスマスをお過ごしいただきたく、レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」のクリスマス限定ディナーとクリスマスギフトの付いた宿泊プランをご用意いたしました。ディナーは魚料理「オマールエビとタラのシャンパン蒸し キャビア飾り」や肉料理「京鴨肉のロースト＆フォアグラソテー」など、クリスマスを彩るお料理の数々をコースでご提供し、ニコラ・フィアットのシャンパンとともにお楽しみいただけます。さらに、お部屋には日本橋の老舗和菓子店、榮太樓総本舗が展開するブランド Ameya Eitaro のダイヤモンドをモチーフにした飴や英国スキンケアブランド「Aromatherapy Associates」のバスアメニティセットをご用意し、クリスマスホリデーのひとときを彩ります。

大切な方と都心で過ごすクリスマスステイをご満喫ください。

■クリスマス宿泊プラン”Light hearted Christmas a t Courtyard”概要

クリスマスのひとときを彩る、クリスマス限定ディナーと各種ギフトが付いた宿泊プランです。レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」でご提供するディナーは、銀座中央通りの煌びやかな街並みを眺めながらニコラ・フィアットのシャンパンとともにお楽しみいただけます。ご滞在いただく和モダンテイストのエディターズルームには、ホテルからのギフトとして、Ameya Eitaroのダイヤモンドをモチーフとした飴「スイートダイヤモンド」やAromatherapy Associatesのバスアメニティをご用意し、お二人の特別な日の思い出を演出いたします。

エディターズルームイメージ

予約期間：12 月 2 日(木）～12 月 21 日(火)
宿泊期間：12 月 23 日(木)～12 月 26 日(日)
内容 ：
◇エディターズルーム（23 ㎡）でのご宿泊
◇レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」でのクリスマス限定ディナー”クリスマスディナーコース”
★詳細は次頁にてご確認ください。
◇レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」でのご朝食
アメリカンブレックファースト、和膳、ランバージャック(パンケーキ)からお選びいただけます。
◇クリスマスギフト 3 種
1. ニコラ・フィアットレゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュット「ニュー センソリー エクスペリエンス」フルボトルシャンパン
★ディナー、またはルームサービスのいずれかでご提供いたします。
2. Ameya Eitaro「スイートダイヤモンド」
ブリリアントカットのダイヤモンドをモチーフにした、輝く飴。赤いBOX にハート型のリボンをつけて、ホテルからのささやかなプレゼント。
3. Aromatherapy Associates のギフトボックス
世界中のアロマセラピストや高級スパで愛用される英国スキンケアブランドのアメニティギフトがバスタイムを演出します。
（シャンプー・コンディショナー・ボディソープ・ボディローション・石鹸入り）

クリスマスギフト各種イメージ
(左上から時計回りに 1→2→3)

料金：2 名様 39,500 円～（1 室 2 名様ご利用時）
※料金は消費税と宿泊税、サービス料込みの料金です。
※ご予約は 2 名様限定にて、5 日前までの事前予約制となります。
※料金はご利用日により異なります。詳しくは宿泊予約へお問合せください。
※空き状況により前日までご案内できる場合がございます、お気軽に宿泊予約へお問合せください。

＜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（9:00～18:00）
TEL.03-5488-3923　URL：https://www.cytokyo.com/

■ディナー"クリスマスディナーコース"について

当ホテル1階のレストラン「Dining & Bar LAVAROCK」でご提供する、前菜からデザートまでの全5品の"クリスマスディナーコース。シェフおすすめメインの肉料理は、添えられた豪華なフォアグラのソテーとともに、京鴨肉のうま味を閉じ込めてロースト。オレンジ風味のソースビガラードのアクセント、ソースと共に肉のジューシーさをお楽しみいただけます。クリスマス限定宿泊プラン「Lighthearted Christmas at Courtyard」をご利用のお客様には、本ディナー時にニコラ・フィアットのシャンパンをご用意いたします。

＜メニュー＞

◇前菜　マルドワイン＆トリュフポテトのクロケット
◇スープ　冬野菜ビーツで染めたクラムチャウダー
　プロシュートのブルスケッタ
◇魚　オマールエビとタラのシャンパン蒸しキャビア飾り
　ブイヤベースリゾット
◇肉　京鴨肉のロースト＆フォアグラソテー
　九条葱と冬野菜を添えて
◇デザート　ノエルピスターシュ
　ピスタチオとベリーフルーツのムース
◇コーヒーまたは紅茶

「京鴨肉のロースト＆フォアグラソテー」イメージ

ディナー"クリスマスディナーコース"概要

期間：2021年12月23日(木)～12月26日(日)
時間：平日・土曜 17:00～22:00 (21:30 L.O.)
　　日曜・祝日 17:00～21:00 (20:00 L.O.)
場所：Dining & Bar LAVAROCK
料金：1名様 8,800円
※ご予約は2名様から承ります。（事前予約制）

レストランイメージ

※上記料金は消費税込みの料金です。
※新型コロナウイルス感染拡大の状況により商品の提供、またアルコール飲料の提供を制限・休止させていただく場合がございます。
※記載のメニュー内容および営業時間は予告なく変更となる場合がございます。

＜ディナーのご予約・お問い合わせ先＞
Dining & Bar LAVAROCK　TEL. 03-3516-9333　URL：https://www.cytokyo.com/restaurant/

ニコラ ・フィアットについて

1976年の創設から、わずか30年余りで販売数量フランス国内No.1、世界でもベスト3とめざましい躍進を遂げたブランドであり、伝統にとらわれない現代的で大胆なシャンパーニュ造りと優れたコスト・パフォーマンスにより、世界各国のホテル並びに高級レストラン、また近年ではエールフランスを始めとした数々の航空会社などから幅広い支持を獲得しています。今回ご用意しましたシャンパン レゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュット「ニュー センソリー エクスペリエンス」は、ニコラ・フィアットのハウススタイルを凝縮した象徴的なシャンパーニュ、フレッシュでイキイキとしたシャンパーニュとして、見事に仕上がりました。力強さに加えて、果実味もしっかり感じられます。

榮太樓総本鋪について

文政元年（1818年）創業。東京日本橋に本社を置く和菓子の製造販売会社。全国飴菓子工業協同組合に加盟している飴屋としては日本最古の歴史を持っています。取扱う菓子は、飴のほかに生菓子や半生、焼菓子、あんみつ、米菓など。また、その取引先としても百貨店、量販店、交通市場から神社仏閣と幅広いものとなっています。「温故知新」を尊ぶ社風を持ち、製造現場には最新機械だけでなく昔ながらの技術、設備も今なお現役として稼働しております。

【Ameya Eitaro(あめやえいたろう)】
1818 年創業、榮太樓總本鋪が、あめ専門店ブランド「Ameya Eitaro(あめやえいたろう)」を 2007 年にオープンし、概念に囚われない、進化したあめの新しい形を表現。「あめに恋して、あめに夢みて」をコンセプトに美味しさや美しさ、あめの魅力を伝えます。

■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での取り組み】
- 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
- レストランでは席と席の間隔を広げる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の導入など

【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

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 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