

LAVAROCK

DINING & BAR

Press Release

2025 年 6 月 23 日

【南国生まれの極上ビールを東京で】

ラヴァロック
「LAVAROCK神谷町」に「“樽生”オリオン ザ・プレミアム」が登場！

本格グリルと楽しむ、夏だけの特別な一杯を、2025 年 7 月 1 日～31 日まで期間限定提供

溶岩石でジューシーに焼き上げる本格グリル料理レストラン「Dining & Bar LAVAROCK 神谷町」(所在地：東京都港区虎ノ門、支配人：吉村 英基)では、2025 年 7 月 1 日(月)～31 日(木)の期間限定で、沖縄のプレミアムビール「オリオン ザ・プレミアム」の“生ビール”を提供いたします。



写真左「テキサスBBQ プロシェットスタイル」、右「オリオン ザ・プレミアム」

この度、「Dining & Bar LAVAROCK 神谷町」では、神谷町「東京ワールドゲート」を拠点に日本全国の逸品の魅力を国内外に向けて発信する「CoCo JAPAN」プロジェクトと連携し、沖縄県名護市に工場を構えるオリオンビール株式会社の「オリオン ザ・プレミアム」をご提供いたします。「オリオン ザ・プレミアム」は、南国・沖縄の自然の恵みと丁寧な醸造技術から生まれたプレミアムビールで、フルーティーな香りとしっかりとしたコクがありながら苦味を抑えたスムーズな味わいが特徴です。通常は瓶や缶での展開が中心で東京ではあまり提供されないことのない本商品を、今回は特別に希少な“樽生”スタイルでご用意しました。

また、この期間にあわせて、ビールと相性抜群の豪快なグリルメニュー「テキサスBBQ プロシェットスタイル」も登場。LAVAROCK名物の溶岩石グリルで香ばしく焼き上げた肉料理とともにキリッと冷えた生ビールを味わえるこの機会は、まさに“夏限定のご褒美”です。

さらに、オリオンビールが手がける沖縄の素材を知り尽くしたソムリエが素材の選定から醸造まで携わったフルーツワイン「Southern Cross Winery パッションフルーツ」も合わせて販売いたします。

東京・神谷町にしながら、沖縄の風を感じるような贅沢なひとときを、ぜひLAVAROCKでお楽しみください。

【フェア概要】

■提供期間：2025 年 7 月 1 日（火）～7 月 31 日（木）

■メニュー

オリオン ザ・プレミアム〈樽生〉（グラス 900 円 / パイント 1,500 円）

「沖縄から、世界に誇れるビールをつくりたい」――

そんな想いから、オリオンビール株式会社は酵母の開発に挑戦し、沖縄の自然に自生する植物から採取した約 3,000 のサンプルの中から、「沖縄酵母 OB-001（オービーゼロゼロイチ）」を発見しました。

この酵母を使って誕生したのが、「オリオン ザ・プレミアム」で、フルーティーな香りとしっとりとしたコクがありながら、苦味を抑えたスムーズな味わいが特長のプレミアムビールです。2022 年 10 月より販売を開始しました。



テキサス B B Q ^{バーベキュー} プロシエツスタイル ホームメイドトルティーヤ&サルサヴェルデ（1 本 2,000 円）

^{バーベキュー} B B Q ソースと塩胡椒でマリネした牛バラ肉を、^{ラヴァロック} LAVAROCK 名物の溶岩石グリルで香ばしく焼き上げた、豪快な一本。サクッとした食感がアクセントの自家製トルティーヤと、グリーントマトに唐辛子とパクチーを効かせた、スパイシーで食欲そそる「サルサヴェルデ」とともにお召し上がりください。



^{サザンクロスワイナリー} Southern Cross Winery パッションフルーツ（グラス 1,200 円 / ボトル 6,800 円）

沖縄の素材を知り尽くしたソムリエが、素材の選定から醸造まで手がけたフルーツワイン「^{サザンクロスワイナリー} Southern Cross Winery」。食事との調和を楽しめる繊細な味わいで、発酵中に果実を漬け込む独自製法「^{マセランオン フリュイ} Maceration Fruits」を採用し、香りを最大限に引き出すことで、フレッシュな果実感を堪能できます。パッションフルーツの華やかな香り心地よい酸味が感じられるやや辛口のパッションフルーツのワインで、トマト料理やシーフード料理との相性がよく、^{ラヴァロック} LAVAROCK の「ピッツァ マルゲリータ」とのペアリングは特におすすめです。



※すべて税込

※写真はイメージ

<「^{ココ}CoCo ^{ジャパン}JAPAN」について>

日本全国の逸品の魅力を国内外に向けて発信する「^{ココ}CoCo ^{ジャパン}JAPAN」プロジェクトは、日本各地の優れた逸品を発掘し、国内外へと羽ばたくサポートを行う事業として、森トラスト株式会社により 2022 年 7 月に始動しました。都心でのプロモーション機会の提供、森トラストグループのオフィスやホテル施設を利用したイベントの実施、商談会などの販路拡大や成長支援を通じて、日本全国の「隠れた逸品」を発信していきます。

ホームページ：<https://www.cocojapan.jp/>

<「LAVAROCK」について>

店名の由来である溶岩石（LAVAROCK）の遠赤外線効果により、素材のうまみを最大限に引き出しながら焼き上げるジューシーで香り豊かなグリル料理をシグニチャーメニューとし、趣向を凝らした様々なお料理をお楽しみいただけます。空間づくりにもこだわり、居心地の良い佇まいをコンセプトとしたデザインで都会的なダイニング体験を提供しています。



イメージ

※グリル機「Lavarock」・・・Lavarockとは溶岩石の意味で、その名の通り、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。溶岩石の遠赤効果と高温になった炉内で加熱することで、素材のうまみを最大限に引き出すことができます。

<店舗概要>

店舗名： Dining & Bar LAVAROCK 神谷町

所在地： 東京都港区虎ノ門5-13-1 虎ノ門40MTビル 1F

電話番号： 03-6452-9640

営業時間： 11:30～14:30（LO 14:00） 17:00～22:00（LO 21:00）

定休日： 土曜・日曜・祝日

席数： 168席（ダイニング76席、シェフズテーブル12席、バーエリア58席、個室1室22席）

店舗面積： 442.9㎡（134.0坪）

オンライン予約： <https://www.tablecheck.com/ja/shops/moritrust-lavarock/reserve>

ホームページ： <https://www.mt-restaurant.com/lavarock-k/>

Instagram： <https://www.instagram.com/lavarock.kamiyacho/>



【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 マーケティング部 マーケティング・広報担当：神事（じんじ）

TEL：03-6409-2805 / E-mail：pr@mt-restaurant.com