

Press Release

2025 年8月28日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

溶岩石のグリルで焼き上げた秋の海の幸・山の幸を堪能する

オータムブリージング

秋のディナーコース「Autumn Breathing」を発売

期間：2025年9月1日（月）～11月30日（日）

場所：DINING & BAR LAVAROCK



「Autumn Breathing」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（東京都中央区京橋、総支配人：阿良山伸昭）は、2025 年 9 月 1 日（月）～11 月 30 日（日）の期間、ホテル 1 階の「DINING & BAR LAVAROCK」にて、秋の食材を用いたディナーコース「Autumn Breathing」を提供いたします。

旬を迎えた海の幸と山の幸をふんだんに用いた秋のコースは、ひと皿ごとに深まる秋を表現し、彩り豊かで賑やかなテーブルを演出します。前菜は瞬間燻製したノルウェーサーモンとアボカドのディップでお楽しみいただくトルティーヤチップをご用意。前菜二品目は、上総産のフリルレタスに柿と茸の温かいサラダを包んでお召し上がりください。スープにはサツマイモのポタージュを、シナモン香る大学芋を添えて提供いたします。サワラを溶岩石で焼き上げた魚料理には、ゆず味噌をあわせ、付け合わせに栗とブルーチーズを合わせたペーストを纏わせた茄子を添えました。LAVAROCK自慢の肉料理は岩中豚のポルケッタ風。チャバタと共に頬張り、心躍るひと時をお楽しみください。また、秋のカクテルとしてマスカットリキュールにスミレリキュールを合わせた幻想的な「Lunaria」、秋の味覚である栗のリキュールを使用したクリーミーな味わいの「Nuage Marron」、リンゴの柔らかな酸味を味わう「Golden Orchard Spritz」の 3 品をご用意。秋の澄んだ夜風に溶け込むような香りとともに、心までほどける一杯をぜひご堪能ください。

欧州の鉄道駅をイメージした活気溢れる当店で、カクテルやワインとともに旬の味覚を味わう、賑やかなひとときをお過ごしください。

■秋のディナーコース「オータムブリージングAutumn Breathing」 *全 6 品

< 冷前菜 >

ノルウェーサーモンとアボカドのディップ瞬間燻製仕立て
トルティーヤチップで

< 温前菜 >

木の実を散らした柿と茸の温かいサラダ
上総産フリルレタスサラダ飾りとリンゴンベリードレッシング

< スープ >

サツマイモのポタージュ シナモン香る大学芋添え

< 魚料理 >

サワラのグリル ゆず味噌焼き 秋茗荷と貝割れ大根
茄子の栗入りブルーチーズ焼き

< 肉料理 >

岩中豚バラ肉のポルケッタ風 京橋ラヴァロックLAVAROCKスタイル
プルーンの赤ワイン煮と季節野菜のグリル 梅肉入り粒マスタード
チャバタと共に

< デザート >

アップルパイと焦がし塩キャラメルアイス
ナッツとベリーのソース



冷前菜 イメージ (4名様分)



肉料理 イメージ (4名様分)

「オータムブリージングAutumn Breathing」概要

- 期 間： 2025年9月1日（月）～11月30日（日）
時 間： 平日/土曜 17:30 - 22:00（21:00 L.O.） 日曜/祝日 17:30 - 21:00（20:00 L.O.）
場 所： ダイニング & バー ラヴァロック DINING & BAR LAVAROCK（ホテル1階）
料 金： 1名様 6,500円
※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます
※上記料金は消費税込の料金です
※事前予約制です
※当コースは2名様より承ります

■「ダイニング アンド バー ラヴァロックDINING & BAR LAVAROCK」秋のカクテル（*左から順に）

・「ニュアージュ マロンNuage Marron」
栗のリキュールをベースにブランデーを加え、甘さとリッチな
味わいをお楽しみいただけるカクテル。

・「ゴールデン オーチャード スプリッツGolden Orchard Spritz」
リンゴとシナモンでフルーティーかつスパイシーな味わいに。
アップルパイを感じさせるカクテルです。

・「ルナリアLunaria」
マスカットのジューシーで瑞々しい甘みとスマイルのフローラルで
妖艶な香りが上品なカクテル。



秋のカクテル3種 イメージ

「ニュアージュ マロンNuage Marron」「ゴールデン オーチャード スプリッツGolden Orchard Spritz」「ルナリアLunaria」概要

- 期 間： 2025年 9月1日（月）～11月30日（日）
時 間： 平日/土曜 17:30 - 22:00（21:00 L.O.） 日曜/祝日 17:30 - 21:00（20:00 L.O.）
場 所： ダイニング アンド バー ラヴァロック DINING & BAR LAVAROCK（ホテル1階）
料 金： 各1,650円
※上記料金は消費税込の料金です。

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

コートヤード・バイ・マリオットについて

Courtyard by Marriott（コートヤード・バイ・マリオット）は、「何か素晴らしいことを成し遂げたい」という情熱を持った革新的なゲストのためのホテルブランドです。世界 60 以上の国と地域に 1,340 軒以上を展開し、旅の目的を問わず、すべてのトラベラーが自分らしく前進できるようサポートすることに情熱を注いでいます。

快適さと機能性を兼ね備えた客室には、上質なベッドや柔軟に使えるワークスペースを完備し、心身ともにリフレッシュできる滞在を提供。ゲストは、仕事をこなし、おいしく食べ、つながりを楽しみ、自分らしく最高の状態で前に進むことができます。

Courtyard 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「Marriott Bonvoy®（マリオット ボンヴォイ）」に参加しています。同プログラムでは、世界中の魅力的なブランドでの滞在や、「Marriott Bonvoy Moments」での特別な体験、無料宿泊やエリートステータスなどの特典をご用意しています。無料での会員登録や詳細は marriottbonvoy.com をご覧ください。

詳しい情報やご予約は courtyard.marriott.com をご覧いただき、[X](#)（旧 Twitter）、[Instagram](#)、[Facebook](#) でも最新情報をご確認ください。

（本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先）

コートヤード・バイ・マリオット東京ステーション

担当：後藤

TEL : 03-3516-9600 E-mail : masayuki.goto@cytokyo.com