

Press Release

2025 年11月28日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

旬の鮫鰯^{あんこう}や真牡蠣を味わう、心温まる冬的美食体験

ウィンター プリー ジング

冬のディナーコース「Winter Breathing」を発売

期間：2025年12月1日（月）～2026年2月28日（土）

場所：DINING & BAR LAVAROCK^{ダイニング バー ラヴァロック}



「Winter 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 12 月 1 日（月）～2026 年 2 月 28 日（土）の期間、ホテル 1 階の「DINING & BAR LAVAROCK」にて、冬の食材を用いたディナーコース「Winter Breathing」^{ウィンター プリー ジング}を提供いたします。

旬の海の幸と山の幸を贅沢に取り入れた冬のコースはひと皿ごとに深まる季節の移ろいを表現し、彩り豊かで華やかなテーブルを演出する全 6 品。前菜は脂の乗った鰯を中華テイストのカルパッチョに仕立てた一品をご用意いたします。前菜二品目には、ビールやワインと相性抜群のフライドポテトをスモークサーモン入りタルタルソースにディップして楽しむ遊び心あるメニュー。そして、スープは旬の広島県産真牡蠣とカリフラワーを合わせたクラムチャウダー。砕いた雷おこしを加えることで香ばしさと食感が広がり奥行きのある味わいに仕上げました。魚料理には冬の味覚・鮫鰯^{あんこう}に生ベーコンを巻き付け、香ばしくカツレツに。旨みを閉じ込めた濃厚な味わいをお楽しみいただけます。LAVAROCK^{ラヴァロック}自慢の肉料理にはハンガリーの郷土料理「グヤーシュ」が登場。牛肉とパプリカをじっくり煮込んだ温かなひと皿が冬の食卓に心地よいひとときをもたらします。また、同期間、チョコレートやいちごを使用した冬のカクテルも 3 種ご用意。冬の澄んだ空気に寄り添う香りとともに、心までほどける一杯をご堪能いただけます。

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。

■冬のディナーコース「ウィンター プリージング Winter Breathing」 *全 6 品

< 冷前菜 >

鰯のタタキ 胡麻風味のカルパッチョ 彩野菜を添えたクロスティニー

< 温前菜 >

サラダハウレンソウとフライドポテトのサラダ仕立て
サーモンのタルタルで

< スープ >

広島県産真牡蠣とカリフラワーのクラムチャウダー 雷おこしを添えて

< 魚料理 >

あんこ 鮫鱈の生ベーコン巻きカツレツ ケッパーの香り
バルサミコソースとジェノベーゼのペンネ

< 肉料理 >

ハンガリー風煮込みグヤーシュ スカモルツァを溶かして

< デザート >

ガトーショコラとクッキー&クリームのアイス ベリーソース添え



冷前菜 イメージ (4名様分)



肉料理 イメージ (4名様分)

ウィンター プリージング
「Winter Breathing」概要

- 期 間： 2025年12月1日（月）～2026年2月28日（土）*12月20日(土)～12月25日(木)は除く
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に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 & バー ラヴァロック DINING & BAR LAVAROCK」冬のカクテル（*左から順に）

・「エーデル トーン Edel Tone」

カカオの芳醇な香りとミルクのまろやかなコクが溶け合い
デザート感覚で楽しめる上品な甘さのカクテル。

・「ブラン アルジョンテ Blanc Argente」

ホワイトチョコレートが雪解けのように滑らかに広がる甘さと
凛と澄んだクラフトウォッカの後味が冬の訪れを感じさせるカクテル。

・「ロージー キャンドル Rosy Candle」

甘酸っぱいいちごとふんわりピーチのアロマが香り立つ
フルーティーで軽やかに楽しめる一杯。



冬のカクテル3種 イメージ

エーデル トーン 「Edel Tone」 ブラン アルジョンテ 「Blanc Argente」 ロージー キャンドル 「Rosy Candle」 概要

- 期 間： 2025年12月1日（月）～2026年2月28日（土）
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： 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