

Press Release

2026年2月27日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

旬の富士山サーモンや筑波鶏を味わう、心温まる春の美食体験

スプリング ギャザリング

春のディナーコース「Spring Gathering」を発売

期間：2026年3月1日（日）～5月31日（日）

ダイニング パーラヴァロック  
場所：DINING & BAR LAVAROCK



「Spring Gathering」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、2026年3月1日（日）～5月31日（日）の期間、ホテル1階の「DINING & BAR LAVAROCK」にて、春の食材を用いたディナーコース「Spring Gathering」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春のコースはひと皿ごとに深まる季節の移ろいと香りを表現し彩り豊かで華やかなテーブルを演出する全7品をご提供いたします。前菜は SAKURA 香る富士山サーモンのマリネをトルティーヤで包んだ一品をご用意しました。続く前菜二品目は生ベーコンとイチゴのシーザーサラダを、グランマニエのフランベで華やかに仕上げています。三品目には、ビールやワインと相性抜群のケイジャンスパイスのフレンチフライをお楽しみください。スープは新緑をイメージした緑鮮やかなグリーンピースのポタージュに酒粕と桜海老の香りを添えてをご用意。魚料理では、旬の真鯛をグリルして香ばしく焼き上げ、木の芽味噌の風味をアクセントに加えました。さらに、わかめと烏賊のパスタを添え、磯の香りを一層引き立てています。LAVAROCK 自慢の肉料理には筑波鶏のジャークチキンが登場し、グリーンカレーソースの香りが食欲をそそります。また、同期間、桜や抹茶を使用した春のカクテルも4種をご用意しました。春のやわらかな香りが静かに寄り添い、心ほどけるひとときをそっともたらず一杯をお楽しみいただけます。

欧州の鉄道駅をイメージした活気溢れる当店で、旬の味覚をご堪能いただきながら、賑やかなひとときをお過ごしください。

スプリング ギャザリング  
■春のディナーコース「Spring Gathering」\*全7品

【前菜】

SAKURA<sup>サククラ</sup>香る富士山サーモンマリネとリエット  
トルティーヤロール仕立て

【サラダ】

ロメインレタスと生ベーコングリル イチゴのシーザーサラダ  
グランマニエの香り

【揚げ物】

ケイジャンスパイスのフレンチフライ

【スープ】

グリーンピースのポタージュ  
駿河湾産桜海老のかき揚げと酒粕香るクリームを浮かべて

【魚料理】

真鯛のグリル 木の芽味噌の香り 旬のわかめと烏賊のパスタ

【肉料理】

筑波鶏モモ肉ジャークチキン グリーンカレーソース  
グリルした旬の筍とアスパラガス ライスアンドピースを添えて

【デザート】

ラズベリームースとクリームチーズのアイス  
イチゴソース添え



イチゴのシーザーサラダ イメージ (4名様分)



ジャークチキン イメージ (4名様分)

「Spring Gathering」概要

期 間： 2026年3月1日（日）～5月31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： DINING & BAR LAVAROCK (ホテル1階)  
料 金： 1名様 6,800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、サービス料込の料金です  
※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」春のカクテル

アンバーパルス  
・「Amber Pulse」(写真左上)

桜りキュールと柑橘フレーバーのマンダリンウオッカを使用した  
ほろ苦さと爽やかなテイストが入り混じる魅惑の一杯。

・「桜ジントニック」(写真中央)

まるで桜餅のような上品で甘い香り、桜のやさしい甘さやまろやかな口当たりを  
お楽しみいただけるカクテル。

すいほう  
・「翠萌」(写真右上)

緑が芽生える情景を表現した温かい抹茶カクテル。  
お椀でいただくことでより和風感を演出。

ジェイドペタル  
・「Jade Petal」(写真右下)

抹茶とホワイトチョコレートのリキュールで作った甘みを感じるカクテルは  
デザート感覚でお楽しみいただけます。



春のカクテル4種 イメージ

「Amber Pulse」「桜ジントニック」「翠萌」「Jade Petal」概要

期 間： 2026年3月1日（日）～5月31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： DINING & BAR LAVAROCK (ホテル1階)  
料 金： 各1,870円  
※上記料金は消費税、サービス料込の料金です。

<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](https://marriottbonvoy.com) をご覧ください。

詳しい情報やご予約は [courtyard.marriott.com](https://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