

Press Release

2022年5月19日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

LAVAROCK スタイルで味わうニューアメリカン キュイジーヌ

エクスペリエンス アメリカ

ディナーコース「Experience America」を発売

ディナーと「ニコラ・フィアット」付き宿泊プランもご用意

期間：2022年6月1日(水)～8月31日(水)

場所：レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」



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、2022年6月1日(水)～8月31日(水)の期間、ホテル1階のレストラン「Dining & Bar LAVAROCK」にて、旅行気分
でアメリカ料理を堪能するディナーコース「Experience America」を発売いたします。

気軽に海外に行くことが叶わない状況で、日本にしながら最先端のアメリカの食文化を楽しんでもらいたいという思いから誕生したディナーコース。アメリカ料理に、アジアやラテンアメリカ、地中海など、世界の料理の現代的な調理法や特徴を取り入れたニューアメリカンキュイジーヌに仕立てました。おすすめは時間をかけて煮込んだ骨付きのポークバックリブ。LAVAROCK 特製の甘いソースを重ね塗りして肉の旨味を閉じ込めた一品は、夏のビールとの相性ピッタリです。そのほか、前菜のシーフードマリネのセビーチェや、日本のハーブと言われる大葉や茗荷を使った冷製スープ、アメリカで人気の家庭料理マッケンチーズと味わう魚料理など、シェフのオリジナリティ溢れるメニューをお楽しみいただけます。

上記ディナー付き宿泊プランでは、「ニコラ・フィアット」のシャンパーニュが付いた宿泊プランをご用意。フルーティーで繊細な味わいが特徴的なシャンパーニュが夏の夜を演出します。

東京都心でアメリカ料理の新たな魅力を発見する特別なひとときをお楽しみください。

■夏のディナーコース「^{エクスペリエンス アメリカ}Experience America」について

世界各地の調理法・特徴を取り入れた、ニュースタイルのアメリカ料理をお楽しみいただける全5皿のディナーコース。コースの始まりには、パッションフルーツの香りが爽やかな“シーフードセビーチェ”、和テイストのコンディメントで味の変化を楽しむ冷製スープ“ジャパソワーズ”など、暑い夏におすすめの料理をご用意。魚料理には、カジキマグロやフジッリパスタ、クリスピーチーズなどいろいろな味と表情が楽しめる一品を。肉料理は、甘いバーボンBBQソースを絡めてじっくり焼き上げたLAVAROCK自慢のポークバックリブをご堪能いただけます。デザートは、夏に旬を迎える白桃とクランブル生地を焼き上げたアメリカ伝統のお菓子“ピーチコブラー”をココナッツアイスクリームとともに楽しみください。

メニュー

《前菜》

“シーフードセビーチェ”パッションフレーバー
アボカドディップのオープンサンドと共に

《スープ》

ヴィシソワーズインスパイア“ジャパソワーズ”
ジャパニーズマジックコンディメント
焼きトウモロコシ アメリカンテイスト

《魚料理/パスタ》

カジキマグロのグリル&マッケンチーズ LAVAROCK スタイル

《肉料理》

ポークバックリブのバーボンBBQソース 夏野菜とポテトのスキレット

《デザート》

アメリカンスイーツ“ピーチコブラー”



肉料理 イメージ

ディナーコース「^{エクスペリエンス アメリカ}Experience America」概要

期間：2022年6月1日(水)～8月31日(水)

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：レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」

料金：1名様 6,500円

★本ディナーコースはテラス席でもご提供いたします。

ご希望の場合はその旨をご予約時にお伝えください。

※ご予約は2名様～、ご利用日前日までの事前予約制となります。

※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および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。



店内イメージ

<お客様からのご予約・お問い合わせ先>

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

■夏のディナー付き宿泊プラン「Summer Package – Experience America」について

レストランでのディナー「Experience America」と「ニコラ・フィアット」のシャンパーニュ、当ホテルでのご宿泊をセットにしたプランをご用意いたしました。東京都心でアメリカらしいディナーを味わった後は、アメリカにルーツを持つコートヤード・バイ・マリオットでのご滞在をお楽しみください。

宿泊プラン「Summer Package – Experience America」概要

期間：2022年6月1日(水)～8月31日(水)

内容：

- ◇エディターズルーム(23㎡)でのご宿泊
- ◇Dining & Bar LAVAROCK のディナーコース「Experience America」
- ◇ニコラ・フィアットグラン・レゼルブブリュット シャンパーニュ
(フルボトル/ディナー時のご提供 または ルームサービス)
- ◇Dining & Bar LAVAROCK のご朝食

料金：2名様 39,840円～

※2名様からの予約制となります。

※上記料金は消費税・サービス料込みの料金です。

※料金はご利用日により異なります。詳しくはホテルまでお問い合わせください。



エディターズルームイメージ

<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

TEL：03-5488-3923 URL：<https://www.cytokyo.com/>

■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する、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