

Press Release

2022年8月25日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

豊かな秋の味覚をシェフのオリジナリティとともに

オータムメロウネス

ディナーコース“Autumn Mellowness”を発売

期間：2022年9月1日(木)～11月30日(水)

場所：ダイニング アンド バー ラヴァロック
Dining & Bar LAVAROCK



Autumn Mellowness 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9月1日(木)～11月30日(水)の期間、ホテル1階の「ダイニング バー ラヴァロックDining & Bar LAVAROCK」にて、アメリカンスタイルのグリル料理を中心に、秋の食材をふんだんに用いたシェフのオリジナリティあふれるディナーコース「オータムメロウネスAutumn Mellowness」を発売いたします。

秋に旬を迎えるシルバーサーモンは、レストランの名称でもある Lavarock (溶岩石) グリルで焼き上げ、栗とキノコをふんだんに使ったタリアテッレの上に豪快に乗せました。ジューシーなラムレッグは、ジンギスカンテイストのオリジナルソースで味付けし、熱々のスキレットでご提供いたします。秋に最も甘みが増すフライドスイートポテトは、串に刺したバーベキュースタイルでお楽しみください。

また、秋の恵みを存分に味わっていただける当ディナーコースとともに、シャンパーニュ「ニコラ・フィアット」フルボトルをセットにした宿泊プランをご用意いたしました。今年の秋の実りを味わいながら、落ち着いた心豊かな時間をお過ごしください。

■秋のディナーコース“Autumn Mellowness”^{オータムメロウネス}

秋の味覚を堪能できるシェフ自慢の5皿を取り揃えました。秋が旬の「シルバーサーモンのグリル」や、熱々のスキレットを使ったジンギスカンテイスト「ラムレッグのロースト」のほか、かぼちゃとピーツのコントラストが色鮮やかなマッシュドパンプキン、ナッツやベーコンの食感も楽しめるポターージュなど、見た目にも味わいにも秋の恵みをご堪能いただけるディナーコースです。

【メニュー】

- ・カッターチーズとリンゴのマッシュドパンプキン　メープルの香り
赤キャベツとピーツのサラダを添えて
- ・カリフラワーのポターージュ　ナッツのアクセントとカリカリベーコンを添えて
- ・シルバーサーモンのグリル　柚子味噌炙り　栗とキノコのタリアテッレ
- ・ラムレッグのロースト　ベジタブルスキレットとフライドスイートポテト
LAVAROCK オリジナルソース
- ・ドライフルーツとナッツのアイスクーキ　“カッサータ”



イメージ

ディナーコース「Autumn Mellowness」概要

期間：2022年9月1日(木)～11月30日(水)

時間：平日・土曜 17:30～22:00

日曜・祝日 17:30～21:00

(ラストオーダー/終了 60分前)

場所：Dining & Bar LAVAROCK

料金：1名様 6,500円

※ご予約は2名様～となります。

※新型コロナウイルス感染拡大の状況により商品の提供、また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。

※料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※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。



レストランテラス 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/>

■秋のディナー付き宿泊プラン「Autumn Mellowness Stay Plan」

秋の恵みをご堪能していただく宿泊プラン。レストランでのディナーコース「Autumn Mellowness」と「ニコラ・フィアット」のシャンパーニュをご用意いたしました。秋の散策が楽しめる銀座や皇居などにも近い当ホテルで、秋の恵みと共に楽しいひと時を過ごしてみたいはいかがでしょうか。

宿泊プラン「Autumn Mellowness Stay Plan」概要

期間：2022年9月1日(木)～11月30日(水)

内容：

- ◇エディタースルーム(23㎡)でのご宿泊
- ◇Dining & Bar LAVAROCK のディナーコース「Autumn Mellowness」
- ◇ニコラ・フィアット
レゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュット
「ニュー センソリー エクスペリエンス」
(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。

※料金のご利用日より異なります。詳しくはホテルまでお問い合わせください。



エディタースルームイメージ

<本件に関するお客様からのご予約・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(9:00～18:00)

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
電話：03-3516-9600 FAX：03-3516-9699 / E-mail：kenji.kitaguchi@cytokyo.com