

2015年9月9日

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 2-1-3

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

## 秋のプロモーション

ファン テイスト オブ テキサス

### 『Fun Taste of Texas』

フードイベント「テイスト・オブ・アメリカ」に初めて参画し、  
テキサス州とのコラボレーションで、本場の味をご提供。  
人気シェフを招聘したフェアも同時開催。

2015年9月1日（火）～11月30日（月）※除外日有

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、総支配人新宮千裕）は、2015年9月1日（火）より11月30日（月）まで、秋のプロモーション『Fun Taste of Texas』を開催します。米国大使館農産物貿易事務所主催のフードイベント『TASTE OF AMERICA（テイスト・オブ・アメリカ）』（10月1日（木）～14日（水）開催）に初めて参画。レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」「Cafe & Bakery GGCo.」にて、テキサス州とコラボレーションした「テックス・メックス料理」の数々を提供します。また、「テイスト・オブ・アメリカ」特別企画として、ニューヨークで人気を博すシェフを招聘したフェアも同時開催。本場の味を堪能いただけます。



左：テックス・メックス ギャザリング 料理イメージ 右：ホテル外観



# COURTYARD® Marriott®

職場の仲間や友人、ご家族でにぎやかに過ごす食事会など、秋の集いのひとときを華やかに演出するテックスメックススタイルのパーティーメニュー。自慢のグリル機「ラヴァロック」でジューシーに焼き上げた迫力のビーフファヒータをはじめ、ケッサディーヤにチリコンカンをアレンジしたパスタ、オリジナルレシピで焼き上げるパンプリンまで、ボリュームも満足な料理が並びます。さらに魚料理をプラスしたり、ワイン 12 種のフリーフローでワインクルーズを堪能したり…実りの秋、ギャザリングをより一層楽しくする仕掛けがいっぱい詰まったメニューです。



期 間：2015 年 9 月 1 日（火）～11 月 16 日（月）※除外日有

時 間：17：30 ～ 22：00 ※お席のご利用は 120 分まで

料 金：1 名様 4,800 円（税金・サービス料別）

MENU：

- ・タパス 3 種盛り合わせ
- ・シュリンプバーベキューケッサディーヤ
- ・チリコンカンパスタ
- ・アメリカン Angus ビーフのファヒータ
- ・ラヴァロック特製木の実香るパンプリン

## **A Little Fun 特典**

- ・1 名様+500 円で「サーモンのグリル レモンバターソース」を追加いただけます。
- ・1 名様+3,000 円で、スパークリングワイン 2 種・赤・白ワイン各 5 種 全 12 銘柄をフリーフローでお楽しみいただけます。

## **✕ Fajita Variety ファヒータバラエティ**

調理器「ラヴァロック」でグリルした、旨みあふれるジューシーなファヒータ。サワークリームやチーズと一緒にフラワートルティーヤでラップしたりと、お好みのスタイルでお召し上がりいただけます。



期 間：2015 年 9 月 1 日（火）～11 月 30 日（月）

※除外日有

時 間：17：30 ～ 22：00

内 容：

- ・ファヒータ盛り合わせ 4,500 円  
[ Angus ビーフ スカートグリル (60g)・天使の海老 (3 本)・チキングリル (75g) ]
- ・ Angus ビーフ スカートグリルのファヒータ (120g) 3,800 円
- ・天使の海老のファヒータ (6 本) 3,000 円
- ・チキングリルファヒータ (150g) 2,800 円

※各メニューに、ガカモレ、サルサソース、サワークリーム、チーズが付きます。

✳ **Tex-Mex Fun テックス・メックス ファン**

本場のテックス・メックス料理を気軽に味わっていただけるアラカルトメニュー。ギャザリングメニューへもう一品追加して楽しんだり、パーティタイムにメキシカンビールのお供にと、思い思いのスタイルでお楽しみいただけるラインナップです。

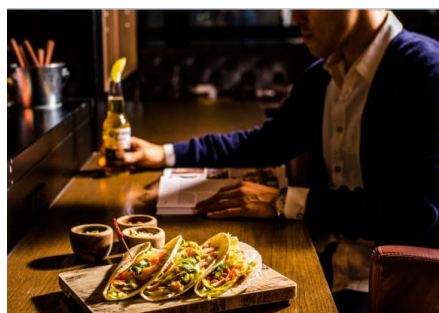
期 間：2015年9月1日（火）～11月30日（月）

※除外日有

時 間：17：30 ～ 22：00

料 金：

- ・ガカモレ&トルティーヤチップス 1,200円
- ・チリコンカン&トルティーヤチップス 1,200円
- ・テキサスキャビア 1,200円



- ・トルティーヤ&ディップ盛り合わせ（ビーフ・チキン・シュリンプ）2,200円～
- ・海の幸のセビーチェ 2,000円
- ・メキシカンナチョス 1,500円

**TASTE OF AMERICA イベント**

**American Dining Experience アmerican・ダイニングエクスペリエンス**

テイスト・オブ・アメリカ特別イベントとして、フードカルチャーの最先端を行く街ニューヨークより、人気レストランのシェフを招聘し、期間限定フェアを開催します。

（協力：ニューヨーク市観光局）

The Little Owl / Owner Chef : Joey Campanalo

**ザ・リトル・オウル**

**オーナーシェフ ジョーイー・カンパナーロ**

ニューヨークでも 1、2 を争うお洒落なエリア、グリニッジビレッジ。多くの文化人やアーティストたちに愛され、ハイセンスなレストランやカフェの激戦区であるこのエリアで3店舗を経営するオーナーシェフ ジョーイー・カンパナーロ氏が初来日。シグネチャーメニューのハンバーガーをはじめ、自身のルーツであるイタリアンをベースにした料理の数々を提供します。





# COURTYARD® Marriott®

期 間： 2015年10月12日（月・祝）～11月16日（月）

※10/12（月・祝）～10/14（水）はカンパナーロシェフが来館します。

時 間： 11：00 ～23：00

メニュー：

カンパナーロ氏プロデュースのハンバーガーや  
バーメニューを提供



## Joey Campanalo ジョーイー・カンパナーロ

フィラデルフィア出身。イタリア系アメリカンの家庭で生まれ育つ。欧州での修行経験から、素材を活かす地中海ならではの調理法やワインの製法を学びながら、風土や文化も吸収し、自身のルーツと重ね合わせ、魅力的な料理を提供。2001年ニューヨーク移住後は「The Harrison」、ケータリングサービス「Black Foot Consulting」などで活躍し、「The Little Owl」をオープン。『ニューヨークタイムス』など多くの評論家から高評価を受け、店舗はいずれも人気を博す。アメリカ版『料理の鉄人』『Today Show』などメディア露出も多く、今日もバズを起こし続けている注目のシェフ。



### TASTE OF AMERICA とは

米国大使館農産物貿易事務所 (U. S. Agricultural Trade Office =ATO) 主催のフードイベント。フードカルチャーを通じて、飲食店、米系企業、観光協会などと消費者が繋がり、アメリカンフードカルチャーの多様性や楽しさを分かち合うことが目的。各地で開催されるイベントや特別メニューを味わっていただき、日本における「アメリカンフード・ファン」のコミュニティを広げていく。2015年度は10/1（木）～10/14（水）まで、都内を中心に約60店が参加。



### 《ご予約・お問い合わせ先》

ダイニング&バー ラヴァロック TEL 03-3516-9333

<http://cytokyo.com/restaurant/>



# COURTYARD® Marriott®

## GGCo. Autumn Item ジージーコー 秋のアイテム

期 間: 2015年9月1日(火) ~ 11月30日(月)

時 間: 平日 7:30~20:00 土曜日 10:00~18:00

### ✕ GGCo. Autumn Latte オータムラテ

実りの秋、旬の食材を使ったオリジナルレシピのラテを月替わりでご提供します。



#### ◆9月: 栗のラテ 440円

栗をたっぷりとしらしたモンブランをイメージしたデザートラテ。

#### ◆10月: かぼちゃのラテ 440円

かぼちゃのやさしい甘さとミルクのコンビネーションをお楽しみいただけます。

#### ◆11月: 紫芋のラテ 440円

ほっこりとした甘さと味わい。紫芋の魅力をぜいたくに味わうラテ。

### ✕ Seasonal Bread 季節のブレッド

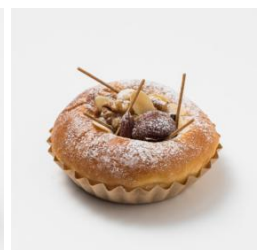
秋ならではの食材を、遊び心いっぱいアレンジした、季節限定のブレッドをお届けします。

#### ◆9月: クイニアマンフロマージュ

250円 (写真上左)

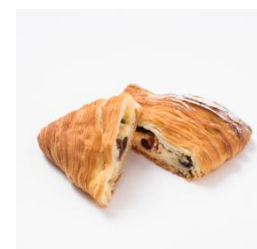
表面はパリッと、中のオレンジ&クリーム

チーズはしっとり。食感と香ばしい風味のコントラストが魅力。



#### ◆10月: キャラメルアメリカンナッツ 240円 (写真上右)

アーモンドにクルミ、ヘーゼルナッツ、渋皮栗に、濃厚なキャラメルカスタードが調和したスイートロール。



#### ◆11月: シェル 240円 (写真下)

人気のイタリアンスイーツをクランベリーのバーボン漬け、アメリカンクリームチーズでアレンジ。クロワッサン生地仕上げたオリジナルレシピでお届けします。

### ✕ Texan Buritto テキサスブリトー

ソーセージにガカモレ、自家製のチリコンカン&サルサソース。テクス・メクステイストをぎっしりと包んだオリジナルブリトー。ランチタイムにおすすめです。

料金: 380円

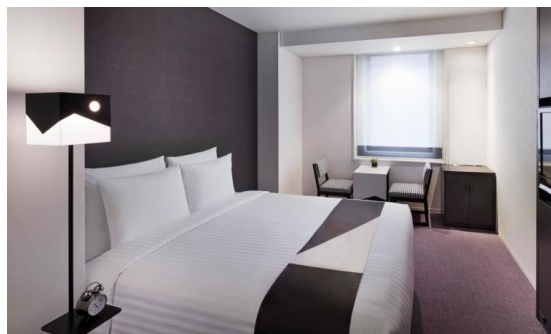


〈お問い合わせ先〉

カフェ&ベーカリー GGCo. TEL 03-3516-9555 <http://cytokyo.com/restaurant/>

✳ **FUN FUN STAY 開業1周年記念宿泊プラン -ファンファンステイ-**

東京駅から徒歩約4分、地下鉄銀座線京橋駅から徒歩約1分というロケーションと、丸の内や銀座、日本橋など都心各エリア散策や横浜方面にも快適なアクセスで、ビジネスからオフまで充実のステイを提供する宿泊プラン。「都心のアパートマン」がコンセプトの客室での宿泊は、まるでドラマの中に迷い込んだような、非日常感あふれる雰囲気。特典として、客室内ミニバーのお飲み物を開業記念日4/2にちなみ、ソフトドリンク4本・ビール2本をサービス。翌朝は、「ダイニング&バー ラヴァロック」での朝食ブッフェをお召し上がりいただけます。さらにオリジナルグッズプレゼントと、旅の楽しみが充実です。



期 間:2016年3月31日(木)まで  
料 金:1名 15,088円~(1室2名様ご利用)  
※ 税金・サービス料を含む料金です。  
別途宿泊税を申し受けます。  
※ 料金のご利用日により異なります。  
詳しくはお問い合わせください。

内 容: ・「クリエイター」(19㎡/20㎡)または「エディター」(23㎡~27㎡)での  
ご宿泊  
・「ダイニング&バー ラヴァロック」での朝食ブッフェ

**A Little Fun 特典**

- ・客室内ミニバーのソフトドリンク4本&ビール2本サービス
- ・コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション オリジナルグッズプレゼント

《ご予約・お問い合わせ先》

宿泊予約係 TEL 03-5488-3923  
[reservation@cytokyo.com](mailto:reservation@cytokyo.com) <http://www.cytokyo.com/rooms>

※宿泊プランを除く上記表示料金には、別途消費税・サービス料(10%)を加算させていただきます。  
※商品内容は変更になる場合がございます。また、写真はイメージで、実際とは異なる場合があります。

【「コートヤード・バイ・マリオット」について】

リフレッシュの空間を提供する「コートヤード・バイ・マリオット」は、オンライン接続環境を整え、お客様自身が滞在のスタイルを自ら選んでコントロールできるようなサービスを提供しています。現在38か国、950以上の都市に展開し、マリオットのポイントプログラム「マリオット・リワーズ」のポイントも加算されます。

【マリオット・インターナショナルについて】

マリオット・インターナショナルは米国メリーランド州ベセスダに本社を置く、グローバルホテル企業です。世界80の国と地域で、計19ブランドのホテルやタイムシェア・リゾートなど4,200軒以上の宿泊施設を展開・運営しています。2014年度の収益は約140億USドルに達し、卓越した倫理観と従業員満足度の高い企業としても広く認知されています。詳細はマリオット・インターナショナルのホームページ([www.marriott.co.jp](http://www.marriott.co.jp))、もしくは日本語プレスルーム([www.mynewsdesk.com/jp/marriott-international](http://www.mynewsdesk.com/jp/marriott-international))をご参照下さい。

【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 広報担当 中村 僚子  
東京都中央区京橋2-1-3

電話: 03-5488-3913 FAX: 03-5488-3903 E-mail: [ryoko.nakamura@cytokyo.com](mailto:ryoko.nakamura@cytokyo.com)