

2016年3月9日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション
開業2周年記念

ファン ファン アニバーサリー
FUN×FUN ANNIVERSARY

2014年4月2日のオープンから おかげさまで2周年。
たくさんの“Fun(お楽しみ)”と感謝を散りばめた記念商品でお迎えます。

2016年3月1日(火)～5月31日(火)

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、2016年4月2日（土）に開業2周年を迎えます。世界に1,000軒以上のホテルを展開する世界有数規模のブランド「コートヤード・バイ・マリオット」の一つとして誕生して2年。スタイリッシュなくつろぎ空間、現代ニーズにフィットする快適なサービス、アクセス至便なロケーションで、スマートなりフレッシュを提供して参りました。『開業2周年記念 FUN×FUN ANNIVERSARY』では、特典付き宿泊プランやパーティーメニューの提供、メニューリニューアルの実施で、ビジネスはもちろんオフでのホテル利用にもたくさんの“Fun（お楽しみ）”があふれるような、ホテルライフを提供いたします。



左：ダイニング&バー ラヴァロック「スプリング ギャザリング」イメージ 右：ホテル外観

Dining & Bar Lavarock. ダイニング&バー ラヴァロック

✕ Spring Gatherings スプリングギャザリング

天井高 6m、ヨーロッパの鉄道駅の佇まいをモチーフにデザインされた遊び心のあるダイニング空間で、職場の仲間やご友人との食事会など、春の集いをひととき華やかに演出する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ベイビーバックリブをはじめ、春の食材をちりばめたサラダにピザ、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…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：2016年3月1日（火）～5月31日（火）

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）

メニュー：

- ・タパス 3 種盛り合わせ
- ・ウエッジサラダ ・桜海老とベーコンのピザ
- ・ベルギー風ムール貝と春野菜のクリーム煮
- ・ベイビーバックリブとジャンバラヤ ・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「真鯛のケイジャンスパイスフライ」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。

✕ Anniversary Special A La Carte
アニバーサリースペシャルアラカルト

ホテル開業 2 周年を記念して、アラカルトメニューが大きくリニューアル。ビーフ・ポーク・シーフード全 4 種を一度に提供する豪快なグリルプレートをはじめ、自家製タルタルソースで味わうフライドフィッシュ、たっぷりのクリームソースを閉じ込めた豪快な大山鶏もも肉のチキンスタック、2 種のテイストを楽しむスライダーなど、素材にもこだわったバラエティ豊かなメニューをお好みのスタイルでお召上がりいただけます。



真鯛のケイジャンスパイスフライ

期 間：2016年3月1日（火）～5月31日（火）

時 間：17：30 ～ 22：00



国産ビーフのグレイビーミートボールスライダー



ザ・グリル “サーフ&ターフ”



アンガスビーフ ロースグリルサラダ



大山鶏もも肉のチキンスタック チャンキーサルサソース

メニュー：

- ・国産ビーフのグレイビーミートボールスライダー 2,200 円
- ・ザ・グリル “サーフ&ターフ”
[アンガスビーフ ハンギングテンドー (100g)、秋田こまちポーク (300g)、オマール海老 (1尾)、本日の魚 (100g)] 6,800 円
- ・アンガスビーフ ロースグリルサラダ 1,200 円
- ・大山鶏もも肉のチキンスタック チャンキーサルサソース 2,200 円
- ・真鯛のケイジャンスパイスフライ ハーブタルタルソース 2,400 円

✳ Lavarock Parfait ラヴァロック・パフェ

ラヴァロック (lavarock=溶岩石) の名前を冠した高さ 20cm のパフェ。ワッフルやシリアル、ヨーグルト、たっぷりのフルーツにアイスクリームと、ボリュームも大満足。センターにはマグマをイメージしたベリーソースに、溶岩石を模ったクッキーをトッピング。お子様から大人までシェアしてお楽しみいただける、ホテル開業 2 周年記念して誕生した、新しいシグネチャーアイテムです。



期 間：2016 年 3 月 1 日 (火) より販売開始
時 間：11：30 ～ 22：00
料 金：1,400 円

✕ **Spring Cocktails** スプリングカクテル

春に花開く桜をイメージしたオリジナルカクテル3種を提供します。ギャザリングメニューの乾杯酒として楽しんだり、バータイムに大切な人とのひとときに味わったり、春の一場面を彩ります。



期 間:2016年3月1日(火)~5月31日(火)

時 間:17:30 ~ 22:00

メニュー:

- ・ **プチ プランタン (写真左)** 980 円
香り豊かな梅酒を、クランベリー&トニックで春風のような爽やかな味わいに。
- ・ **ロッシーニ (写真中)** 980 円
弾けるロゼスパークリングに苺とグレナデンを飾った春爛漫なカクテルです。
- ・ **フレイズフラッペ (写真右)** 980 円
甘く香る苺とショコラソース&ミントで仕上げた、ラム香るフローズンカクテルです。

Café & Bakery GCo. カフェ&ベーカリー ジージーコー

✕ **Spring Latte** 春のマンスリーラテ

期 間:2016年3月1日(火)~5月31日(火)

時 間:平 日 7:00~20:00

土曜日 10:00~18:00



◆3月: **ハニールイボスミルクティー** 440 円

天然蜂蜜とルイボスの優しいハーモニー。
ノンカフェインで、お子様にもおすすめです。

◆4月: **大人のカプチーノ** 440 円

一般的なカプチーノの約2倍のエスプレッソ
パウダー使用。ココアパウダーのトッピングで深みのあるビターテイストです。

◆5月: **抹茶黒蜜ラテ** 440 円

甘さをおさえ、抹茶本来の風味とコクを存分に味わっていただける1杯です。

✕ **GCo. Soup Bar** ジージーコー スープバー

シェフこだわりのオニオンスープをはじめ、ランチや軽食にぴったりのスープ3種を日替わりでご提供します。スープはお好きなだけおかわりいただけ、さらに、お好みのホテルメイドブレッド2種もお楽しみいただけます。



期 間:2016年3月1日(火)より販売開始

時 間:13:00 ~ 16:00 料 金:880 円

スープメニュー例

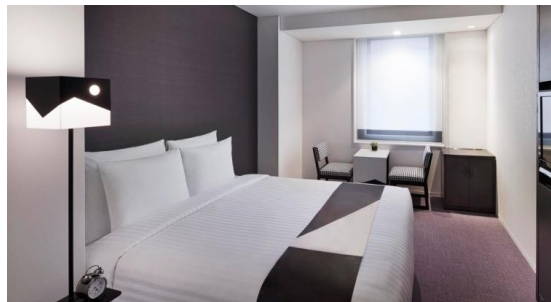
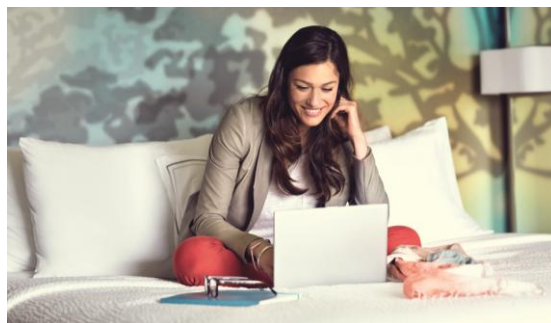
- ・ オニオンスープ
- ・ ミネストローネ
- ・ クラムチャウダー 他、日替わりでご提供。

《お問い合わせ先》

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

✕ **FUN FUN STAY 開業2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。



エディターズキング

期 間:2016年4月2日(土)～
2017年3月31日(金)

料 金:1名15,088円～(1室2名様ご利用時)
※ 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 <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)、もしくは日本語プレスルーム(<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