

2016年8月29日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション  
フォール フレイバーズ ファン タイムズ  
**Fall Flavors, Fun Times**  
アメリカン カントリー フード  
**American Country Food**

— 秋のシーズナルメニューのご紹介 —  
2016年9月1日(木) ~ 11月30日(水)

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：新宮千裕）は2016年9月1日(木)より「Fall Flavors, Fun Times アメリカン・カントリーフード」をテーマに、ホテル1F「ダイニング&バー LAVAROCK」にてシーズナルメニューの提供を開始します。アメリカの伝統的な数々のレシピをシェフが腕によりをかけて遊び心あふれるメニューにアレンジ。高温の溶岩石で焼き上げるジューシーなグリル料理はじめ、食欲の秋にぴったりなアラカルトをご用意します。大きな窓と天井が高く開放感あふれるスタイリッシュなダイニングやオープンテラスで秋の夜長を心ゆくまでお楽しみください。



✳️ ダイニング&バー LAVAROCK

**BABY BACK RIBS** (ベビーバックリブ)

アメリカのレストランで老若男女から幅広く愛されるベビーバックリブ(ロースの骨付肉)を使用したバーベキューメニュー。溶岩石でグリルし旨味がぎゅっと凝縮されたジューシーな肉を本場さながらに提供します。手づかみでも、フォーク・ナイフを使用してもフリースタイルでシェアして楽しめる一皿。手袋を用意しており、爪の長い女性にも気兼ねなくお楽しみ頂けます。色鮮やかなグリル野菜とアメリカでポピュラーなコーンブレッドと共に、豪快なメニューをご堪能下さい。



料金：1本 6,800円 (写真：2~3人前)、ハーフ 4,800円 (1~2人前)  
(グリル野菜、コーンブレッド付)

**CIOPPINO** (‘チョッピーノ’ シーフードシチュー)

サンフランシスコで漁師のシチューという意味を持つ伝統的な一品。シーフードをふんだんに使用して、トマトと白ワインで煮込んだ素材のうまみが溢れる贅沢なシチューです。付け合わせのバケットはスープをひたしてお楽しみください。



料金：4,800円 (バケット付き)

**ROASTED GAME HEN**(アメリカ産 ‘ゲームヘン’ のロースト)

‘ゲームヘン’ と名付けられた生後約30日の軍鶏メスのひな鶏をまるごとじっくりとローストしました。皮が薄くふっくらした柔らかいお肉が美味。付け合せのスパイシーチリビーンズとほのかに甘いコーンブレッドが味わい深いプレートです。



料金：4,500円 (スパイシーチリビーンズ、コーンブレッド添え)



# COURTYARD® Marriott®

## **COUNTRY FRIED STEAK brown Gravy sauce**

(カントリーフライドステーキ ブラウングレイビーソース)

テキサス発祥といわれるアメリカ南部で古くから愛される家庭料理。ランプ肉を薄く伸ばしてじっくり揚げ焼きし、オニオン・キノコソテーの入ったブラウングレイビーソースを添えてご提供します。ワインとの相性ぴったりの一品です。

料金： 4,500 円

## **MAC'N CHEESE** (マッケンチーズ)

マッケンチーズの愛称で親しまれるアメリカ定番の家庭料理。  
マカロニと濃厚チーズの相性が抜群な  
LAVAROCK オリジナルの味をお楽しみ下さい。

料金： 1,800 円

### 《ご予約・お問合せ先》

ダイニング&バー LAVAROCK TEL 03-3516-9333

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

平日 17:30 ~ 23:00 (フード 22:00L.O. / ドリンク 22:30L.O.)

土曜日 17:30 ~ 22:00 (フード 21:00L.O. / ドリンク 21:30L.O.)

日・祝日 17:30 ~ 21:00 (フード 20:00L.O. / ドリンク 20:30L.O.)

## ✂ Café&Bakery GCo. (カフェ&ベーカリー ジージーコー)

### **AUTUMN SPECIAL DRINKS**(秋のスペシャルドリンク)

旬のぶどうといちじくをたっぷり使用した  
スムージーと、ぶどうを存分に味わえる  
グレープティーソーダの2種類をご用意。  
秋風が心地いいテラス席でお楽しみ下さい。

料金 (MENU) :

(左) ぶどうといちじくのスムージー 600 円

(右) グレープティーソーダ 480 円



**ROAST-BEEF SANDWICH**(ローストビーフサンドウィッチ)

ジューシーなローストビーフとたっぷりの野菜を  
サンドしてバーベキューソースで仕上げました。  
店内で焼き上げるパンの香りが食欲をそそる  
栄養満点のサンドウィッチです。



料金：500 円

※11:30-14:00 ランチタイムのみ販売

《お問合せ先》

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

平日：7:30～20:00 (定休日：日祝)

土曜日：10:00～18:00

**コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション**

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」として2014年4月  
に開業。スタイリッシュなインテリアと快適なサービス、  
東京駅から徒歩4分、京橋駅から徒歩1分のロケーション  
で、ビジネス・レジャー共にスマートにリフレッシュして  
いただけるサービスを提供しています。



ホテル外観

【「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。マリオット・インターナショナルの他のどのブランドよりも多い40か国、1,000以上の都市に展開しています。

【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なホテル企業です。世界87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4,400軒以上の宿泊施設を展開・運営しています。2015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。受賞歴もあるポイントプログラム「マリオット・リワード(R)」と「ザ・リッツ・カールトン・リワード(R)」は、世界で5,500万人もの会員を有しています。詳細はマリオット・インターナショナルのHP ([www.marriott.co.jp](http://www.marriott.co.jp))、最新ニュースはニュースセンター ([www.marriottnewscenter.com](http://www.marriottnewscenter.com)) をご参照ください。

【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 黒田、中村

電話：03-5488-3913 FAX：03-5488-3903 / E-mail：[hiroko.kuroda@cytokyo.com](mailto:hiroko.kuroda@cytokyo.com)