

2018年3月1日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション
フレンチやイタリアンをベースに新鮮な素材を使ったグリル料理と
カリフォルニアワインのコラボレーション

カリフォルニア キュイジーヌ ロバート モンダヴィ アット ラヴァロック
「California Cuisine x Robert Mondavi」 at Lavarock
2018年3月1日(木) ~ 2018年5月31日(木)

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：飯田雄介）では、2018年3月1日（木）～2018年5月31日（木）まで、「California Cuisine x Robert Mondavi」^{カリフォルニア キュイジーヌ ロバート モンダヴィ}をテーマに、さまざまな料理スタイルを取り入れた当レストラン シェフのオリジナリティあふれるお料理と、カリフォルニアを代表するワイン ロバート・モンダヴィとのマリアージュが楽しめるプロモーションを開催いたします。



1980年代、アメリカ発のカリフォルニアキュイジーヌは、フレンチやイタリアンをベースにカリフォルニア州の温暖で冬が短い気候の恵みを受けた新鮮で豊富な種類の野菜と、さまざまな料理文化の融合によって生みだされました。今回コートヤードでは、素材の持っている味を最大限に引き出すため、LAVAROCK（溶岩石）グリルを使った料理にアジア料理のエッセンスを加えた、オリジナリティあふれるメニューをご提供いたします。さらに、カリフォルニアキュイジーヌとワインのマリアージュを楽しんで頂くため、ロバート・モンダヴィから、プライベート・セレクション ワインを取りそろえました。

家族や友人たちと楽しいひとときをコートヤード・バイ・マリオット東京ステーションのシェフのオリジナリティあふれるカリフォルニアキュイジーヌと共に過ごしてください。

※ “ラブガイ”グリルターキーサラダ



香ばしく焼き上げスライスした柔らかグリルターキーとライム&ナンプラーが香るサラダ。スパイシーな鶏そぼろとともに千切りにした新鮮なレタス・ベビーリーフ・赤オニオンなどを混ぜ合わせたサラダにグリルしたターキースライスを追加、パクチー・春雨のフリットをトッピングしました。エキゾチックなタイの味が楽しめるスパイシーな“ラブガイ”グリルターキーサラダをお召し上がりください。

期間：2018年3月1日（木）～5月31日（木）

時間：平日17:30～23:00 土曜17:30～22:00

日祝17:30～21:00

金額：1,400円

※ US プライムビーフ肩ロースのグリル コリアンスタイル エスニックチリソース



店名でもある LAVAROCK（溶岩石）グリルで香ばしく焼き上げたUS プライムビーフ肩ロース（150g）。ソテーしたキムチを軽くまぜあわせ、ゴマ・ナンプラーを加えたチリソースで仕上げました。コリアンスタイルのソテーと共にシェフオリジナルのエスニックの味わいがグリルビーフの味を引き立たせます。

期間：2018年3月1日（木）～5月31日（木）

時間：平日17:30～23:00 土曜17:30～22:00

日祝17:30～21:00

金額：3,200円

※ ロバート・モンダヴィ プライベート・セレクション

カリフォルニアワインの父と呼ばれるロバート・モンダヴィ。「ワインの作り手たちが自分の家族や親しい人と飲むためにとっておく、ちょっと良いワイン」をコンセプトに醸造したプライベート・セレクション。温暖な地域で栽培されたシャルドネ（写真）はさわやかな果樹香が特徴、“ラブガイ”グリルターキーサラダとのマリージュがおすすめです。また、ブラックチェリーやブラックベリーのアロマと熟した果樹味のカベルネ・ソーヴィニオンには、グリルしたUS プライムビーフ肩ロースと相性の良さをお楽しみください。テイasting、バイザグラス、ボトルのお好きなスタイルでお召し上がりいただける6アイテムを取り揃えました。

期間：2018年3月1日（木）～5月31日（木）

時間：《ランチタイム 全日11:30～14:30》

《ディナータイム 平日17:30～23:00 土曜17:30～22:00 日祝17:30～21:00》

ROBERT MONDAVI
PRIVATE SELECTION



シャルドネ

【ワインアイテム】

《白》◎シャルドネ ◎ソーヴィニオン ◎ピノ・グリージョ

《赤》◎カベルネ・ソーヴィニオン ◎ピノ・ワール ◎ジンファンデル グラス 125ml 1,000円 ボトル750ml 5,800円

—テイastingセット—

《白》（シャルドネ・ソーヴィニオン プラン・ピノ グリージョ）

《赤》（カベルネ ソーヴィニオン・ピノ ノワール・ジンファンデル） グラス 80ml×3種類（白又は赤）セット1,500円

✳ カリフォルニアキューズ ジャズ ガザリング

先に紹介した2つのメニューが味わえる、シェフおすすめのグループディナーコース（ジャズ）です。メインディッシュの魚料理は、桜海老焼きリゾットと鮮魚のアクアパッツァ、肉料理では溶岩石（ラヴァロック）で焼きあげたUSプライムビーフ肩ロースのグリル コリアンスタイル エスニック チリソースなど、歓送迎会やお友達との楽しいひとときに国際色豊かな味をみんなでシェアしてお楽しみください。



3~4名様分

期間：2018年3月1日（木）～5月31日（木）

時間：平日 17:30～23:00 土曜 17:30～22:00 日祝 17:30～21:00

金額：4,611円（2名様より/要予約）

内容：・色鮮やかな前菜盛り合わせ

- ・"ラブガイ"グリルターキーサラダ
- ・ペパロニモツアレラトマトソースのデニッシュピザ バジル風味
- ・桜海老とシソの実の焼きリゾットと本日の魚アクアパッツァスタイル
- ・USプライムビーフ肩ロースのグリル コリアンスタイル エスニックチリソース
- ・本日のデザート

【コートヤード・バイ・マリオットについて】

コートヤード・バイ・マリオットは、お客様にバランスのとれたリフレッシュな環境をご提供いたします。常にインターネットにつながる環境は生産性が高く、行き届いたサービスとデザインは、幅広いお客様のニーズにお応えします。世界50の国と地域に1,100軒以上のホテルがあるコートヤード・ホテルは旅行業界で数々の賞を受賞しているロイヤリティプログラムであるマリオットリワード®（ザ・リッツ・カールトンリワード®を含む）に参加しております。会員の方は、members.marriott.comでスターウッドプリファードゲスト®とアカウントをリンクでき、エリートステータスのマッチングや無制限のポイント移行を即座に行うことができます。詳しい情報は、courtyard.marriott.com、Facebook、またはTwitter、Instagramにてご覧ください。

【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（NASDAQ: MAR、本社：米国メリーランド州ベセスダ）は、127の国および地域に30のブランド、6,500軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテルの運営およびフランチャイズ、リゾートのオーナーシップ・プログラムを展開し、また受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオット リワードを運営しています（マリオット リワードにはザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト（SPG）が含まれます）。詳しい情報は、www.marriott.com をご覧ください。また最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com をご覧ください。[Facebook](#) や [Twitter](#) (@MarriottIntl)、[Instagram](#) (@MarriottIntl)でも情報発信しております。

※すべての料金には、別途消費税を加算させていただきます。※記載のメニュー内容は、予告なく変更になる場合がございます。※写真は全てイメージです。

【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 北口

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