

2019年6月1日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

トウキョウ エキサイティング サマ ー

～Tokyo Exciting Summer～

ホット アンド スパイシー デリカシー

Hot & Spicy Delicacy

南北アメリカ大陸各地のホット&スパイシーなフードメニューや、オリジナルカクテルを販売

2019年6月1日（土）～2019年8月31日（土）



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：河本浩）では、
2019年6月1日（土）～2019年8月31日（土）まで、ホテル1階の「^{ダイニングアンドバーラヴァロック}Dining & Bar LAVAROCK」にて
“^{トウキョウエキサイティングサマ ー}Tokyo Exciting Summer” ^{ホットアンドスパイシー}Hot & Spicyをテーマに、南北アメリカ大陸各地の Hot な美味しさを集めた
様々なピリ辛グリル料理を提供いたします。いま世界が注目するエキサイティングな都市・東京の中心か
ら、インターナショナル・ホテル、コートヤードマリオットがお届けする南北アメリカの熱い料理を、東京
の夏とともに楽しみください。

ランチ Lunch

時間に追われる東京の夏のランチは、ライトでも本格的なインターナショナルな味わいで。ジャマイカ料理のジャークチキンなど、エキゾチックな風味と辛さのメインディッシュとサラダbuffetの組み合わせで、軽やかに、そして、しっかりとお楽しみください。

セミbuffetスペシャルランチ Semi-Buffer Special Lunch



期間：6月3日（月）～8月30日（金）土日祝除く
時間：11:30～14:30（14:00 ラストオーダー）
料金：1,200 円
（メインディッシュ1品+サラダ・パンのbuffet）

ホット&スパイシーなメインディッシュから一品選び、20種類以上のフレッシュな野菜とホテルメイドのパンはbuffetスタイルでお好きなだけお召上がりいただけるスペシャルランチ。メインディッシュには、香ばしく焼き上げたジャマイカ料理の「ジャークチキンのプロシエットジャンバラヤ添え」（写真）をはじめ、4種類のピリ辛メニューからお好みの一品をお選びください。

選べるメインディッシュ

- ①ジャークチキンのプロシエットジャンバラヤ添え
- ②三元豚のグリルフライドポテト添え
- ③スズキと野菜の香り蒸しタマリンドソース
- ④LAVAROCK 特製温泉卵とチーズの焼きビーフカレー

ディナー Dinner

ディナーでは、北米・中南米の魅力的なホット&スパイシー料理をアラカルトで。アメリカ南部ルイジアナ州のソウルフード“ケイジャン料理”をはじめ、メキシコの代表的な魚介のマリネ“セビーチェ”など、エキサイティングな夏のディナーにおすすめです。

セビーチェ マリネ シーフード Ceviche (Marinated Seafood)



ライムの香りが爽やかなメキシコの代表的な魚介のマリネ“セビーチェ”は、タコやイカをエキゾチックな風味のパクチーと混ぜ合わせ、唐辛子やハラペーニョの辛みと酸味が食欲をそそる夏ならではの前菜です。白ワインとのマリアーージュがおすすめの1品。

【料金】 1,600 円

シーフード ケイジャン ソテー
Seafood Cajun Sauté



海の幸をガーリックで香ばしくソテーし、ケイジャンスパイスと共にオーブンで焼き上げたアメリカ南部ルイジアナ州の郷土料理。具材に絡んだ塩味と辛みがそれぞれの素材の味を引き出して、ビールによく合う一品です。殻のついたオマール海老やムール貝などは、豪快に手で取ってどうぞ。

【料金】 4,800 円

パリジャーダ グリル オン ラヴァロック
Parrillada Grilled on LAVAROCK



アルゼンチンなど南米を代表する料理“パリジャーダ”は、店名でもある LAVAROCK*（溶岩石）を使って3種の肉(アウトサイドスカート・バックリブ・リブフィンガー)を焼き上げました。コンディメントもライム、ケイジャンスパイス、特製グレイビーソースの3つの味をお楽しみ頂けます。ボリューム感たっぷりのシェフ押しメニューです。

【料金】 4,800 円

*「LAVAROCK」とは溶岩石の意味で、炉内で加熱した溶岩石で料理を焼き上げるグリル機です。溶岩石の遠赤効果で、素材のうまみを最大限に引き出すことができます。

チリ コン カーン ピザ バイクドイン ア ラヴァロック オーブン
Chili Con Carne Pizza baked in a LAVAROCK Oven



シェフオリジナルのピザはさっくりとした生地の上に、牛挽肉の旨味がギュッと詰まったチリコンカーンとシュレットチーズをトッピング。ほおばるとケイジャンスパイスの風味や唐辛子の辛みで、何枚でも食べてしまうほど癖になる味です。

【料金】 1,500 円

エンチラーダ ビーフ オア シュリンプ
Enchiladas (Beef or Shrimp)



しっかりとメキシコの味を楽しみたい方におすすめの一皿です。ビーフやエビなどの具材と共に Grill 野菜とシュレッドチーズをやわらかなフラワートルティーヤで包みました。チーズとスパイシーな特製チリソースをかけることで、より一層ホット&スパイシーをお楽しみいただける一品です。

【料金】 2,200 円

ジャーク チキン アンド グリル パイナップル ウイズ ジャンバラヤ オン ザ サイド
Jerk Chicken and Grilled Pineapple with Jambalaya on the side



独特の香辛料を使って香ばしく焼き上げられたジャークチキン。肉にしみ込んだスパイスが、噛むごとに鶏肉の旨味を引き出します。ジャマイカを代表する郷土料理です。

【料金】 2,500 円

バー
Bar

LAVAROCK の Bar ミクソロジストによる四季折々のオリジナルカクテルをご提供いたします。南米の蒸留酒テキーラを使ったフローズンカクテルで、東京の暑い夏を爽やかに過ごしてください。

カクテル フローズン マルガリータ チョコレート マンゴー トマト
Cocktail Frozen Margarita Chocolate, Mango, Tomato



テキーラにライムとコアントローを加えたマルガリータのベースに、カカオリキュールとチョコレートシロップを入れた「チョコレート」(写真左)、フレッシュマンゴーだけを加えた「マンゴー」(写真中)、トマトソースにタバスコの辛みを加えた「トマト」(写真右)の3種類。いずれもブレンダーでクラッシュアイスミックスし、カクテルグラスへ円錐状にシェーピング。ラヴァロックのテラスでお洒落に味わって頂ける夏のカクテルです。

【料金】 1,800 円

ダイニングアンドバーラヴァロック
Dinning & Bar LAVAROCK

《ご予約・お問合せ先》

TEL 03-3516-9333

HP: <https://www.cytokyo.com/restaurant/>

朝食 6:30～10:00

ランチ 11:30～14:30 (14:00 ラストオーダー)

ディナー&バー

平日 17:30～23:00

土曜日 17:30～22:00

日曜祝日 17:30～21:00

(ラストオーダー/フード終了 60 前分/ドリンク終了 30 前分)



※すべての商品において表示料金は消費税別の価格です。

※記載メニュー内容は、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。

コートヤード・バイ・マリオットについて

世界 50 以上の国と地域に 1,100 軒以上のホテルを展開するコートヤード・バイ・マリオットは、ゲストにバランスのとれた環境と存分にリフレッシュできるステイ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で、幅広いゲストのニーズにお応えします。詳しい情報は courtyard.marriott.com をご覧ください。また、Facebook や Twitter、Instagram (@CourtyardHotels) でも情報を発信しております。コートヤードは、これまでのマリオット リワード、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) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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。

【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