

2020年2月29日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

Dining & Bar LAVAROCK

日本のクラフトビールと春の味覚

ジャパニーズクラフトビア ラヴァロック
“JAPANESE CRAFT BEER × LAVAROCK”を発売

【2020年3月1日（日）～5月31日（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、総支配人：河本浩）では、2020年3月1日（日）～2020年5月31日（日）まで、ホテル1階の「Dining & Bar LAVAROCK」で“JAPANESE CRAFT BEER × LAVAROCK”をテーマに、春の楽しいダイニングシーンを彩るJapanメイドのクラフトビールとディナーメニューをアラカルトで提供いたします。お食事は、桜エビや筍など旬の食材を取り入れたビールと相性の良いメニューが揃います。クラフトビールは西より、山口、大阪（箕面）、京都、静岡（修善寺）、東京、埼玉（川越）から、春らしいさわやかなテイストの6種をセレクト。日本各地の個性豊かな水と風土で醸造された選りすぐりのビールと、レストラン自慢の溶岩石（LAVAROCK）で焼き上げるジューシーなアメリカンスタイルのグリル料理のマリアージュをお楽しみください。

ジャパニーズクラフトビアバリエーション Japanese Craft Beer VARIATION

日本各地から、春のディナーシーンにふさわしい個性豊かなクラフトビールをセレクトしました。各ブルワリーのこだわりが詰った一杯をどうぞ。



<写真左より>

① 山口ビール 萩ゆずエール（山口） 【料金】 1,200 円

山口県萩産のゆずの皮のお浸漬し、香り付けしたビール。ほど良い苦みで甘さを抑え、食事とも合わせやすい爽やかな一杯です。

② 箕面ビールヴァイツェン（大阪） 【料金】 1,200 円

小麦麦芽を使用した南ドイツスタイルのビールです。ヴァイツェン酵母が醸し出すバナナやクロープを思わせるフルーティーな香りが特徴です。爽快な後味とやわらかい飲み口がクセになります。

③ 黄桜 LUCKY DOG（京都） 【料金】 800 円

大麦麦芽の香ばしい味わいとカスケードホップのほんのりした柑橘風味が、ゆったり気分を満たしてくれます。

④ ベアード修善寺ヘリテッジヘレス（静岡） 【料金】 1,200 円

ヘレスラガーは、その独自のビール文化で有名なドイツのバイエルン地方に長く伝わる偉大な歴史あるビールスタイル。トーストの様なモルト風味に加え、ハーブの様なホップの苦みを感じるビールです。

⑤ 東京ホワイト（東京） 【料金】 1,200 円

最初の1杯としてもおすすめの小麦ビール。セゾン酵母特有の爽やかな酸味と、すっきりとした後味。酵母とホップが織りなす、フルーティーな香りとシャープな飲み口が魅力です。

⑥ 小江戸ブルワリー ～毬花～（川越） 【料金】 800 円

淡い黄金色と純白の泡にシトラスを想わせるアロマホップが華やかに香るセッション IPA。香り高く洗練された苦みのあるしっかりとしたフレーバーと、低めのアルコール度数にクリアな飲み口のドリンクビリティを両立させた味わいです。

春のメニュー概要

旬の筍などを使用したフリットや、ボリュームミーな桜エビのパエリアなど、春らしいメニューを揃えました。それぞれのメニューに、シェフおすすめのペアリングをご提案いたします。

春野菜のチャイニーズチキンサラダ



芹やうるいなど春野菜に、香ばしく焼き目をつけたグリルチキン、春巻きの皮フリットにエディブルフラワーをトッピングした華やかなサラダは、シェアにもおすすめのボリューム感たっぷりの一品です。

【料金】 1,500 円

＜シェフのおすすめクラフトビール＞①、⑥
酸味のある中華風のドレッシングには、柚子や IPA の爽やかな香りとビールと合わせてお召し上がりください。

海老、アスパラガス、筍のスパイシーフリット 桜のタルタルソース



有頭のソフトシェルシュリンプ、アスパラガスや春の味覚の筍などを、スパイスが効いた香ばしい衣を纏わせフリットに。桜の香りのタルタルソースにディップしてお召し上がりください。

【料金】 1,300 円

＜シェフのおすすめクラフトビール＞②
ヴァイツェンの持つスパイシーな香りが、スパイスの効いたフリットとよく合います。

春のシーフードパエリア



ヤリイカ、あさり、桜エビなど大きめの具材とともにヒュメドポワソンでお米から炊き上げたシーフードパエリアは、魚介の旨味がギュッととしみ込んだ海の幸を存分に味わえる一品です。

【料金】 小（1人前） 1,000 円
大（3～4人前） 2,800 円

＜シェフのおすすめクラフトビール＞④
ラガーの甘みが、魚介の旨味をさらに引き出してくれます。

桜馬肉の低温ロースト 春の山菜ベニエ添え



柔らかくローストした桜肉とともに春の山菜のフリットを柑橘の爽やかな香りのソースとお召し上がりいただきます。エディブルフラワーが華やかな一皿です。

【料金】 2,500 円

＜シェフのおすすめクラフトビール＞③、④

しっかりとした味わいの桜馬肉には、香ばしさを感じられるビールを合わせてお楽しみください。

帆立貝柱のグリル 4種のソースと5種の春野菜 サラダ仕立て



帆立貝柱をじっくりとグリルし、エーグルドレッシング、バルサミコ、ビーツや人参のピューレ4種のソースで。花びらと野菜をちりばめた美しい料理です。

【料金】 2,100 円

＜シェフのおすすめクラフトビール＞⑤

小麦のビールセゾン酵母特有の爽やかな酸味が帆立の繊細な旨味を引き立てます。

福井県産モチ海老ソフトシェルと春野菜のボルドレーズ 甘夏のアクセント



素揚げした越前産のモチ海老と、グリルした春野菜を爽やかなグリーンピースのソースで。ソフトシェルシュリンプと柔らかい春野菜の食感が楽しい1皿です。

【料金】 2,300 円

＜シェフのおすすめクラフトビール＞⑥

食感が楽しいソフトシェルには、華やかな香りのビールを合わせて。春野菜の甘味をさらに感じられます。

※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。

ダイニング & バー LAVAROCK
Dinning & Bar LAVAROCK

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)

※ゴールデンウィーク期間はお問合せください。



《ご予約・お問合せ先》

TEL 03-3516-9333

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

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 1100 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