

NEWS

IT'S A NEW STAY®



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 2-1-3
2014年11月28日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション
ダイニング & バー ラヴァロック / カフェ & ベーカリー ジージーコー
「Dining & Bar LAVAROCK」 / 「Cafe & Bakery GGCo.」

グッド タイムズ ウォーム チェア
『GOOD TIMES, WARM CHEER』

グリル料理やドリンクで 冬だからこそ嬉しい「大切な人とのひととき」を演出

2014年12月1日（月）～2015年2月28日（土）

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション（東京都中央区京橋、支配人 佐藤将人）では、12月1日（月）より2015年2月28日（土）まで、レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」と「Cafe & Bakery GGCo.」において、季節感あふれるグリル料理やドリンクで「大切な人とのひととき」を華やかに演出する『GOOD TIMES, WARM CHEER』を開催。心弾む年末年始のパーティーや、恋人と過ごすクリスマスにバレンタインデーなど、様々なオカージュンに応えるプロモーションをおとどけします。



ラヴァロック ウィンターギャザリング（メニューイメージ）

■ラヴァロック ウィンターギャザリング

職場の仲間や友人、ご家族で賑やかに楽しむ忘新年会をはじめ、恋人同士でゆっくりと過ごしたいクリスマスにバレンタインデーなど、冬は特別なひとときが多い季節。「ラヴァロック ウィンターギャザリング」は、そんな時間を華やかに演出するパーティーメニューです。当店自慢のグリル機「ラヴァロック」*でジューシーに焼き上げた、豪快な骨付き雛鶏のグリルをはじめ、前菜にサラダ、パスタ、そしてデザートまで、多彩な料理が並びます。ボリュームも十分だから、カップルでも、たくさんの仲間とシェアしても、様々なシーンで楽しめるメニューです。

期 間：2014年12月1日（月）～2015年2月28日（土）

時 間：17:30～23:00（22:00 食事ラストオーダー/22:30 ドリンクラストオーダー）

※お席のご利用は120分までとなります。

料 金：1名様4,800円

【メニュー】

- ・本日のタパス盛り合わせ ・マグログリルのニース風サラダ
- ・ソフトシェフクラブとカナダ産オマール海老のトマトクリームパスタ
- ・骨付き雛鶏のグリル 白インゲン豆のトマト煮込みとオニオンリング添え
- ・シェフおすすめデザートプレート

■ラヴァロック タワーバーガー

その高さ約30cm！テーブルにサーブされるだけで、パーティーシーンが一気に盛り上がりそうなこのバーガーは、中身も「ラヴァロック」のこだわりがギッシリと詰まった逸品です。リッチな自家製バンズに、ジューシーに焼き上げたビーフパテ、ポークにフライドチキン、フライドフィッシュと、4種の具材をサンド。さらに、新鮮なレタスにトマト、アボカド、厚切りベーコンやチェダーチーズまで楽しめるから、ぜひ仲間でシェアしていただきたいバーガーです。

期 間：2014年12月1日（月）～2015年2月28日（土）

時 間：14:00～23:00

料 金：3,850円

【メニュー】

- ・ラヴァロック タワーバーガー ・ハッシュドポテト



*** グリル機「Lavarock」(ラヴァロック)**

店名の「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の名称でもあります。溶岩石の遠赤効果と高温になった炉内で加熱することで、素材の旨味を最大限に引き出すことができます。



■ 栗かぼちゃと海老のアヒージョ

グリル機「ラヴァロック」で存分に甘みが引き出され、栗のようにホクホクとした食感の北海道産栗かぼちゃを、この時期旬の新鮮な海老と合わせて、熱々のアヒージョに。パーティーシーンにプラスしたり、ワインのお供にぜひおすすめしたい一品です。



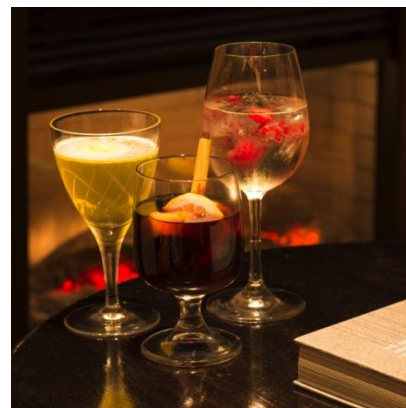
期 間：2014年12月1日(月)～2015年2月28日(土)

時 間：17:30～23:00

料 金：1,100円

■ ハーティー ウィンターカクテル

この季節だからこそ味わいたくなるホットカクテル2種をはじめ、スパークリングワインを使った華やかなオリジナルカクテルをラインナップ。パーティーシーンを彩る一杯に、またホテル滞在中のおやすみ前のナイトキャップにうれしい、心がほぐれる一杯です。



期 間：2014年12月1日(月)～2015年2月28日(土)

時 間：17:30～23:00

料 金：各1,080円

～MENU～

(写真左より) ホット・バタード・ラム、ホット・サンテリア、ラズベリージュレップ

木の温もりに包まれるカフェ&ベーカリーからは、午後の休憩に最適な 2 つの美味が新登場。さらに、心がほぐれる冬らしいシーズン限定のスペシャルラテもラインナップ。

■九州産黒豚の厚切りカツサンド【限定 20 食】

一般的な豚肉に比べて、臭みがなくしっかりとした味わいといわれる九州産黒豚を使用し、豪快な厚切りトンカツにし、ベーカリーで焼き上げたブレッドでサンド。頬張ると自家製タルタル&トンカツソース、肉の旨味があふれ出します。マスタードバターもピリッとアクセントに。食べ応え十分で、豚肉の旨味がストレートに感じられる逸品。1 日 20 食限定のご用意です。※写真は 2 名様分です。



期 間：2014 年 12 月 1 日(月)～2015 年 2 月 28 日(土)
時 間：11：30 ～ 無くなり次第終了
料 金：550 円

■アフタヌーンプレートセット

少しお腹がすいた昼下がりに、ドリンクと一緒に楽しめるワンプレートセットを。主役の「ボストークパフェ」は GGCo. オリジナルのスイーツ。ブリオッシュパンにバニラシロップを染み込ませ、アーモンドクリームとグラノーラ、たっぷりのシャンティクリーム、そして苺&ブルーベリー、キャラメルをトッピングし、華やかなパフェ風に仕上げました。



期 間：2015 年 2 月 28 日 (土) まで
時 間：14：00 ～ 17：00
料 金：1,400 円

【メニュー】

・ボストークパフェ ・フライドポテト ・本日のスープ ・お好きなドリンク

■ウインタースペシャルラテ

イタリアの老舗エスプレッソメーカー「LA MARZOCCO(ラ マルゾッコ)」のマシンから注がれる香り高い上質なビバレージを、「クリスマス」「お正月」「バレンタイン」といった、大切な人と過ごすシーズンをテーマにアレンジしました。

《CHRISTMAS》

◆ホワイトココア (写真上左)

420円 (S)

雪のように真っ白なドリンクにラズベリーソースが香りと味のアクセントに。

期 間：2014年12月25日 (木) まで



《NEW YEAR》

◆甘酒ラテ (写真上右)

400円 (S)

まろやかな口当たりに、ゆずがほのかに香る、気持ちの落ち着くドリンクです。

期 間：2014年12月26日 (金) ～2015年1月20日 (火)



《VALENTINE'S DAY》

◆ラズベリーモカ (写真下)

450円 (S)

自家製チョコの上品な甘さとビターなエスプレッソ、ラズベリーソースのほのかな酸味が甘酸っぱくほんのりビターな味わいに。

期 間：2015年1月21日 (水) ～2月14日 (土)



Dog Friendly Area -ドッグフレンドリーエリア-

「Dining & Bar LAVAROCK」と「Cafe & Bakery GGCo.」のアウトドアテラスは、ドッグフレンドリーエリアです。愛犬のお散歩とともに食事、ご休憩のひとつときをお楽しみいただけます。

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38の国と地域に950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マリオット・リワード®フリークエント・トラベラー・プログラムに参加しており、宿泊の際に使用した金額に応じて、ホテルのポイントまたは航空会社のマイルを獲得することができます。

*表記料金に別途消費税を加算させていただきます。

*写真はすべてイメージで、実際とは異なる場合があります。

【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 吉田

東京都中央区京橋 2-1-3

電話：03-5488-3913 FAX：03-5488-3910 E-mail：junichi.yoshida@cytokyo.com