

2017年2月27日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション開業3周年記念
スプリング ミート フェス ザ ブッチャー
Spring Meat Fest 'The Butcher'

春の歓送迎会や友人との集いに
「美味しいグリルミートを食べに LAVAROCK へ行こう！」
2017年3月1日(水)より提供開始

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2017年3月1日（水）より「Spring Meat Fest 'The Butcher'」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いたします。店名でもある LAVAROCK（溶岩石）でシェフが火入れから焼き上がりまでこだわり、旨味を最大限に引き出したグリルプレートを本場さながらのダイナミックなスタイルでお届けします。また、当ホテルが4月2日に開業3周年を迎えることを記念し、宿泊券などがあたる SNS キャンペーンを開催します。京橋駅より徒歩1分、東京駅より徒歩4分のロケーションで、大切な職場の仲間や気の合う友人達とご一緒に春の宴を心ゆくまでご堪能ください。



Spring Meat Fest 'The Butcher' イメージ

Rib Loin 'Tomahawk' (骨付きリブロース 'トマホーク')

その風貌からネイティブアメリカンの斧が名前の由来とされる、豪快ながら柔らかな骨付きリブロースの 'トマホーク' を、LAVAROCK スタイルでご提供。色鮮やかな野菜と共に素材の旨味をグリルで昇華させて、本場さながらのボリュームでお届けします。



【料金】 8,800 円 (2~3 名様分)

Angus Beef Mix (アンガスビーフ ミックス)

柔らかな赤身肉とほどよい脂が特徴であるサーティファイドアンガスビーフの中からシェフ厳選のロース、ヒレ、アウトサイドスカーットの3種をそれぞれの特徴を生かし最適にグリルしてご提供。味わいの違いを楽しみたい方にぴったりな一皿です。



【料金】 7,800 円 (約 2 名様分)

NOLAN RYAN BEEF MIX (ノーランライアンビーフ ミックス)

伝説のメジャーリーガー：ノーランライアンが営むテキサスの牧場で育ったビーフから、厳選したハンキングテンダー (横隔膜) とリブフィンガー (アバラ肉) の2種類を盛り合わせてご提供。LAVAROCK 特製ケイジャン塩とあわせてお楽しみください。



【料金】 5,500 円 (約 2 名様分)

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)を使用したメニューが好評を受けてさらに旨味をぎゅっと凝縮させた調理法で再登場。本場さながらダイナミックなボリューム感に提供時のサプライズが大きい一皿です。

【料金】 6,800円 (写真: 2~3名様分)
 ーフ 4,800円 (1~2名様分)



ROASTED GAME HEN (ゲームヘン)

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。柔らかくふっくらした味わい深い肉に、つけあわせのスパイシーチリビーンズや滋味あふれるグリル野菜をあわせてお楽しみください。

【料金】 4,500円 (約2名様分)



《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.)



コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション開業3周年記念
インスタグラムに投稿&フォローで 豪華賞品が当たるキャンペーン

都会のアパートマンをコンセプトにしたスタイリッシュなインテリアが特徴的な
コートヤード・バイ・マリオット東京ステーションは2017年4月2日(日)に、開業
3周年を迎えます。これまでの皆様のご愛顧に感謝の気持ちを込めまして、ホテルや
館内施設をご利用の上、インスタグラムに投稿&公式サイトをフォローいただいた方
を対象に、豪華賞品が当たるキャンペーンを下記の通り開催いたします。

✕ 開業3周年記念 SNSキャンペーン ✕

応募対象者：期間中、コートヤード・バイ・マリオット東京ステーションの
ホテル館内を利用された方

応募方法：①ご宿泊やお食事をされて印象的だったシーンやメニューを
インスタグラムでタグ「#cytokyo3ANV」をつけて投稿して下さい。
希望賞品がある場合は「#ホテル名」でお知らせ下さい。
②公式アカウント@cytokyo フォローして応募完了です。

応募期間：2017年3月1日(水)～5月31日(水) 24:00まで

賞品内容：①コートヤード・バイ・マリオット東京ステーション 1泊ペア宿泊券
(ダイニング&バーLAVAROCKでの朝食付)
②コートヤード・バイ・マリオット新大阪ステーション 1泊ペア宿泊券
(ダイニング&バーLAVAROCKでの朝食付)
③ラフォーレ倶楽部 ホテル白馬八方 1泊ペア宿泊券
(ダイニング&バーLAVAROCKでの朝食付)
④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LAVAROCK 1組2名様ディナーコースお食事券

※5月31日応募締切後、厳選なる抽選の上、当選者様に通知させていただきます。

※賞品の発送は国内に限らせて頂きます

※ご宿泊券にホテルまでの交通費は含まれておりません

✕ 補足資料

コートヤード・バイ・マリオット新大阪ステーション

JR 新大阪駅直結の絶好のロケーションに佇む姉妹ホテル。ダイニング、ラウンジ、パーティーなど様々な用途に対応できるオールデイダイニング「LAVAROCK」に鉄板焼きやバー、フィットネスを兼ね備え、ビジネス・レジャー共に快適にお過ごし頂けます。

<http://www.cyosaka.com/>



ラフォーレ倶楽部 ホテル白馬八方

2016年12月リニューアルオープンした山岳リゾートホテル。三角屋根が印象的なダイニング&バー「LAVAROCK」での食事の後は館内の温泉でリラックス。満点の星空に白馬の山々が織り成す静寂と洗練されたステイをご堪能下さい。

<http://www.laforet.co.jp/hakuba/>



コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

東京駅より徒歩4分、京橋駅より徒歩1分のロケーションに1,000軒以上のホテルを展開する世界有数のブランド「コートヤード・バイ・マリオット」として2014年4月2日開業。都会のアパルトマンをコンセプトに、スタイリッシュなインテリアや24時間利用可能なフィットネス等ビジネスレジャー共にゲストに快適な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。

【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：press@cytokyo.com