

2017年6月6日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション
ハ ワ イ ア ン ナ イ ツ ア ッ ト ラ ヴ ァ ロ ッ ク
Hawaiian Nights at LAVAROCK

溶岩石で焼き上げるダイナミック&フォトジェニックなハワイアンメニューが勢ぞろい
2017年7月1日(土)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：飯田雄介）は2017年7月1日(土)より「Hawaiian Nights at LAVAROCK」をテーマに1F「ダイニング&バー LAVAROCK」にてシーズン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）で焼き上げるダイナミックでジューシーなハワイアングリルコンボや、ハワイの木「キアヴェ」でスモークした芳醇な香りのベーコン等ローカルトレンドをふんだんに取り入れたメニューをお届けします。また、ハワイ島のシスターホテルより「ポケ」のチャンピオンシェフが来館しディナーイベントも開催。東京駅より徒歩4分、京橋駅より徒歩1分とアクセス良好なロケーションで、仲間との語らいがすすむトロピカルディナータイムをお楽しみください。



‘Hawaiian Nights at LAVAROCK’ イメージ

Hawaiian Grill Combo ハワイアン グリルコンボ

ハワイで人気のアイテムをボリューム満点に盛り合わせたグリルコンボ。モチコチキンやガーリックシュリンプなどを LAVAROCK 流にアレンジし、本場さながらにご提供します。ハワイに自生する「キアヴェ」の木でスモークしたベーコンは、芳醇な甘みと香ばしさのバランスが絶妙の一品です。



ハワイアン グリル コンボ (2~3名様分)

【料金】 5,800 円

Hawaiian Brochette ハワイアン ブロchette

LAVAROCK が誇るグリルの旨味を凝縮してお届けするハワイアンブロchette。外はパリッと中はジューシーなアンガス牛ロースにチキン・ハワイ産海老・ズッキーニ・コーンなど、色鮮やかな五感を刺激するトロピカルテイストをお楽しみください。



ハワイアン ブロchette (1~2名様分)

【料金】 2,800 円

Hawaiian BBQ Spareribs ハワイアン バーベキュー スペアリブ

LAVAROCK のシグネチャーグリルスタイルがハワイアンテイストで登場。アメリカ発祥でハワイロコに人気の「ヨシダソース」でマリネしたスペアリブは、柔らかく深いコクと甘さがクセになる美味しさです。



ハワイアン バーベキュースペアリブ(2~3名様分)

【料金】 3,200 円

Garlic Shrimp LAVAROCK Style

ガーリックシュリンプ ラヴァロックスタイル

ハワイ定番の「ガーリックシュリンプ」に
スパム入りポリネシアンピラフとサラダを
あわせた LAVAROCK オリジナルスタイル。
お一人様でもお楽しみいただけるプレート
です。

【料金】 2,200 円



ガーリック シュリンプ ラヴァロックスタイル

Kalua Pork Tortilla カルアポーク トルティーヤ

ハワイ島のワイコロアマリオットリゾート&
スパ シェフ監修レシピを用いたカルアポーク
をトルティーヤ仕立てにアレンジしてご提供。
ハワイの伝統料理をタロイモチチップスと共に
おつまみにぴったりの一品です。

【料金】 1,600 円



カルアポーク トルティーヤ

Hawaiian Gathering ハワイアン ギャザリング

アラカルトでなくおまかせでハワイアン
ディナーを楽しみたい方におすすめの
ギャザリング。ハワイアンブロシュエッ
トやポリネシアンピラフ等コーススタイル
でお届けします。

【料金】 4,800 円 (1 名様)

※2 名様より承ります



ハワイアン ギャザリング イメージ

Hawaiian Night Buffet ハワイアン ナイト ブッフェ

ハワイ島「ワイコロアマリオット リゾート&スパ」よりエグゼクティブシェフ ジェysonカネコア氏が来館する1夜限りのスペシャルディナーブッフェ。ハワイ料理「ポケ」のチャンピオンが手がける創意工夫を凝らしたライブクッキングをはじめとするハワイのリゾートエクスペリエンスをご堪能頂けます。



【料金】 5,000 円

【日時】 8月5日(土) 17:30~22:00 (21:00L.O.)

ワイコロア ビーチ マリオット リゾート&スパ

エグゼクティブシェフ Jayson Kanekoa ジェyson カネコア

ハワイ島クワイハエレ出身。カピオラニ・コミュニティカレッジ料理学校で学び、同ホテルへ。地元の農場や食材業者と積極的に交流し、フレッシュなローカル食材を活かした料理を追求している。アロハウィークフェスティバル ポケ大会グランドチャンピオン2回、サムチョイ ポケコンテスト グランドチャンピオン。



PICK UP MENU Lavarock Parfait ラヴァロック パフェ

レストラン名の LAVAROCK (溶岩石)にインスパイアされたオリジナルパフェ。センターには赤いマグマをイメージしたストロベリーソース、地層をワッフルやチョコフレークで表現。アイスクリームの山から噴火するような高さ 20cm のボリュームミナパフェです。HALF サイズはお一人様でもお楽しみいただけます。



ラヴァロック パフェ BIG サイズ

【料金】 BIG サイズ:1,400 円、HALF サイズ:800 円

【時間】 11:30~ L.O.

《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.)

※表示料金は別途消費税を加算させていただきます

✕ 補足資料

後援：ハワイ州観光局

本プロモーションははハワイ州観光局の後援を受けて開催いたします。
ハワイ州観光局 ウェブサイト www.gohawaii.jp



協賛：ハワイアン航空

ハワイで最大かつ一番歴史の古いハワイアン航空は、羽田、成田、関空、新千歳からホノルルへ直行便を運航している他、羽田から唯一ハワイ島への直行便も運航しています。また、ハワイの島間も毎日 170 便以上運航。ホノルル・コナ経由で他の島への移動も、ハワイアン航空ならとても便利です。乗ったときからハワイがはじまるアロハスピリット溢れるおもてなしでハワイまでのご旅行をお楽しみください。



共催：ワイコロア ビーチ マリオット リゾート&スパ

豊かな大地と海の素晴らしい景色に恵まれたハワイ島のワイコロアビーチマリオット リゾート&スパは、コナ空港より最も近いコハラコーストのビーチフロントに位置し、ハワイならではのサービスでお客様をお迎えます。伝統的な調理法で仕上げるカルアポークのデモンストレーションやショー「サンセット・ルアウ」を開催する屋外レストランを備え、ご家族でのバケーションやハネムーンにビジネスに幅広くお楽しみいただけます。2017年7月に一部リニューアルオープンします。



ホテル外観

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ヶ国、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