

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

ハ ヴ ァ ロ ッ ト オ ブ フ ァ ン ウ ィ ズ テ ク ス メ ク ス
Have a lot of FUN with TEX MEX

秋の大人のディナータイムを彩るフォトジェニックなメニューとカクテル

2017年9月1日(金)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9月1日(金)より「Have a lot of FUN with TEX MEX」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。暑さが残る季節にぴったりのテキサス流メキシコ料理「TEX MEX」（テクスメクス）をシェフがダイナミックにアレンジし、3種のバラエティからなるタコスやファヒータ、ナチョスなど色鮮やかなシェアプレートでご提供。思わず写真にとりたくなるコロナビールのオリジナルカクテルが楽しい集いをより一層盛り上げます。銀座よりも徒歩圏内、地下鉄銀座線京橋駅より徒歩1分のロケーションで、秋の語らいを心ゆくまでお楽しみください。



LAVAROCK ファヒータ イメージ

LAVAROCK Fajita (ラヴァロック ファヒータ)

小麦のトルティーヤに乗せて食されるグリル肉料理を意味するファヒータを、LAVAROCK ではアンガス牛のアウトサイドスカートを溶岩石でジューシーにグリルしてお届けします。ソテーしたパプリカ、オニオンやワカモレ、チリビーンズ等お好みのコンディメントにあわせて、にぎやかに楽しみいただけるパーティーメニューです。

【料金】 ¥4,200 (トルティーヤ追加+ ¥200/1P)

CORONA Arranged Cocktail (コロナビール アレンジカクテル)

TEX MEX と相性のよいメキシコ発祥のコロナビールを瓶ごと使用し、フォトジェニックなカクテルとしてアレンジ。楽しいディナータイムをより一層引き立てるアイテムです。

(写真左) **ブラックシャンディーガフ**

コーラとコロナビールをメインにあわせた
ビターな甘みが特徴のオトナテイストです。

(写真中央) **コスモ**

クランベリージュースの甘みとコロナビールの
旨味とのバランスが絶妙な一品。

(写真右) **モヒート**

ミントとライム、コロナビールのコンビネーションで爽快感のあるカクテルです。



【料金】 ¥900 /杯

TEX MEX Combo (テクスメクス コンボ)

LAVAROCK のシグネチャーメニューが TEX MEX スタイルで登場。ダイナミックなアンガス牛ロースやテキサス風フライドチキン、オマール海老とホタテのサルサ・メヒカーナなどスパイシーなメニューをシェアしてご堪能ください。



【料金】 ¥4,800

Variety of Tacos (タコス バラエティ)

ポピュラーなものからアレンジスタイルまで、3種類からお楽しみください。

① ハードタコス

最もポピュラーなタコススタイル。メキシコの万能ソース:サルサ・メヒカーナと共にどうぞ。

【料金】 ¥1,500/2P (追加+ ¥600/1P)



② カリフォルニアタコス

カリフォルニアの定番“シーフードタコス”をLAVAROCKではフィッシュフリッターとチリビーンズ、レタス等具たくさんにトルティーヤで巻いたブリトースタイルで。

【料金】 ¥1,500



③ インディアンタコス グリルスタイル

一見ピザと見まがうインディアンのお祭りパウワウで名物のタコス。ホテル特製の揚げパンにマリネしたカルネアサダ風細切牛肉、レタス、シュレッドチーズにサルサソースがたっぷりトッピングされたボリュームな一品です。

【料金】 ¥2,200



Mexican Nachos (メキシカン ナチョス)

LAVAROCKの人気メニューがTEX MEXスタイルで登場。チキンブレストとチリビーンズのディップソース・トルティーヤチップを大きなスキレットに入れてボリュームにお届けします。焼き溶かしたシュレッドチーズが美味な一品です。

【料金】 ¥1,500



Taco Salad (タコサラダ)

サクサクの特製トルティーヤ生地を花形の器にしてレタス、チリビーンズ、トマト、アボカドなど具だくさんにご提供。メインの具材を1品チョイスしてお好みのタコサラダをどうぞ。



- 【料金】 グリルチキンブレスト ¥1,800/4枚
 グリルシュリンプ ¥2,000/3枚 (写真メニュー)
 カルネアサダ風グリルアウトサイドスカート ¥2,400/100g

TEX MEX gathering feat. CORONA (テクスメクス ギャザリング)

アラカルトではなくおまかせコースで TEX MEX を楽しみたい方にお薦めのギャザリング。シェフが腕をふるうタコスやファヒータに、ご予約いただいた方にはバケツに入ったコロナビールをアペリティフとしてプレゼントします。本場の雰囲気さながらに秋の夜長をお楽しみください。



- 【料金】 ¥4,800
 +¥1,500 (スパークリングやカクテル等約30種ドリンクのフリーフローつき)

《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

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

1,000軒以上のホテルを展開する世界有数規模のブランド「コートヤード・バイ・マリオット」として2014年4月に開業。スタイリッシュなインテリアと快適なサービス、東京駅から徒歩4分、京橋駅から徒歩1分のロケーションで、ビジネス・レジャー共にスマートにリフレッシュしていただける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