

2018 年 5 月 25 日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

ア メ リ カ ン サ マ ー ナ イ ト ア ッ ト ラ ヴ ァ ロ ッ ク
～American Summer Night at LAVAROCK～

ラヴァロック(溶岩石)で焼き上げる「グリルロブスター ハーブバターソース」や
テラスでみんなとシェアして楽しめる「ラヴァロック ピンチョス サンプラー」などを提供
2018 年 6 月 1 日 (金) ～ 2018 年 8 月 31 日 (金)



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）では、
2018 年 6 月 1 日 (金) ～ 2018 年 8 月 31 日 (金) まで、ホテル 1 階の Dining & Bar LAVAROCK に
で“American Summer Night at LAVAROCK”をテーマに、都心で過ごす夏の夜を彩るシーズンメニュー
を提供いたします。シェフのオリジナリティあふれる料理からは、アメリカのシーフードを代表するロブ
スターをダイナミックに半分に割り、焼き目もおいしく仕上げた「グリルロブスター ハーブバターソー
ス」やアメリカ西海岸のレストランで人気の、香ばしいグリルチキンとともにオリジナルドレッシングを混
ぜ合わせた「チャイニーズ チキンサラダ」など、夏にお召し上がりいただきたいメニューを取りそろえま
した。さらに、中央通りに面した開放的なテラスでは、手軽につまめて華やかさのあるピンチョスを 1 つの
プレートにアソートした「ラヴァロック ピンチョス サンプラー」など、冷えたビールとも相性の良いお料
理を提供いたします。
この夏、仲間との楽しいひとときを、コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション Dining & Bar
LAVAROCK の“「American Summer Night at LAVAROCK”でお過ごしください。

Dining & Bar LAVAROCK

ダイニング&バー ラヴァロック (1 階)

✳️ チャイニーズ チキン サラダ
Chinese Chicken Salad



香ばしく焼き目をつけたチキンとともに、春巻きの皮のフリットをトッピングしました。シェフのオリジナルドレッシングに相性のよいクラッシュアーモンドを混ぜてお召し上がりください。シェアして楽しめるボリューム感たっぷりのサラダです。

期間：2018年6月1日（金）～8月31日（金）

時間：平日17:30～23:00 土曜17:30～22:00

日祝17:30～21:00

料金：1,500円

✳️ グリル ロブスター ウイズ ハーブ バター ソース
Grilled Lobster with Herb Butter Sauce



身がぎっしりと詰まった一尾のロブスターを半分に割り、LAVAROCK（溶岩石）でグリルしました。添えられた黄色のズッキーニや赤いパプリカで夏らしい彩りを演出。ロブスター定番のバターソースにはセルフイーユやディルなど香草を加えました。歯ごたえあるロブスターの身をしっかりと味わえる贅沢なメニューです。

期間：2018年6月1日（金）～8月31日（金）

時間：平日17:30～23:00 土曜17:30～22:00

日祝17:30～21:00

料金：4,200円

✳️ プライム リブアイ アンガス ビーフ ウイズ グレイビー ソース
Prime Ribeye Angus Beef with Gravy Sauce



柔らかい肉質が特徴のアンガスビーフ、中でも赤身と脂身のバランスが良いプライム・リブアイを香ばしくグリルしたシェフこだわりの一皿。グレイビーソースとともにブルーベリージャムをつけてお召し上がりください。付け合わせのチェダーチーズをまとったポテトフライは程良く塩気が効き、赤ワインとの相性も抜群です。

期間：2018年6月1日（金）～8月31日（金）

時間：平日17:30～23:00 土曜17:30～22:00

日祝17:30～21:00

料金：200g 4,800円、300g 6,800円

サマーギャザリング
★ Summer Gathering

シェフおすすめの夏のグループディナーコースを今回は2つをご用意いたしました。“サマーギャザリング”では、絶妙な加減でグリルした「カジキマグロのグリル」を、“プレミアムサマーギャザリング”では、シーズンメニューでもご紹介した「グリル ロブスター ハーブバターソース」をそれぞれメインディッシュにお召し上がりいただきます。ラヴァロックの解放感あふれるテラスで夏の雰囲気とともに、グリル料理をシェアしてみたいはいかがでしょうか。



3～4名様 イメージ

期間：2018年6月1日（金）～8月31日（金）

時間：平日17:30～23:00 土曜17:30～22:00 日祝17:30～21:00

料金：サマーギャザリング 1名様 4,612円

プレミアムサマーギャザリング 1名様 7,389円

＊ビールをはじめカクテルなど約30種をフリーフローで提供いたします。

＊ご利用は2名様より承ります。

“サマーギャザリング”

チャイニーズチキンサラダ オリジナルドレッシング

冷製アボカドのスープ

（濃厚なアボカドのスープ、トルティーヤチップス添え）

海老とアーティーチョークのトマトソースピッツァ

カジキマグロのグリル

（マッシュポテトとカリフォルニアオレンジのアグリウムソース）

LAVAROCK 特製牛肉100%アメリカンバーガー

カリフォルニアロール

（ひと口サイズの創作ロール寿司）

本日のデザート

“プレミアムサマーギャザリング”

クラシックコブサラダ とろとろ温玉添え

アメリカンチキンスープ

（色とりどりの野菜をたっぷり）

ツナとアーティーチョークのハーブピザ

グリル ロブスター

（インカのめざめフリットとさわやかなハーブバターソース）

プライム・リブアイ アンガスビーフステーキ

（グレイビーソースとブルーベリージャム）

カリフォルニアロール

（ひと口サイズの創作ロール寿司）

本日のデザート

夏のビアテラスのご紹介

★ ラヴァロック ピンチョス サンプラー LAVAROCK Pintxos Sampler

解放感あふれるおしゃれなテラス席で、シェアしてお召し上がりいただけるアペタイザーメニューです。9種類のピンチョスをみんなでつまめるように真っ白な大皿にアソートして提供いたします。ラヴァロックのテラスで夏の心地よい宵の風にあたりながら冷えたビールとともに楽しみください。

内容：エダマメ、スモークサーモン、手羽の照り焼き、
鶏のサテ*、つくねの照り焼き、ビーフ串焼き、ソーセージ、
スティックコーン、スティックピザ

*サテ（インドネシア語 Sate、英語 Satay）は、インドネシアなど東南アジア諸国で広く食べられている串焼き料理。

期間：2018年6月1日（金）～8月31日（金）
時間：平日17:30～23:00 土曜17:30～22:00
日祝17:30～21:00
料金：ひと皿 2,600円（9種各2本）



LAVAROCK テラス

【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、幅広いお客様のニーズにお応えします。世界50の国と地域に1,100軒以上のホテルを展開するコートヤードは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオット リワード（ザ・リッツ・カールトン・リワードを含む）に参加しており、会員の方は、members.marriott.comでスターウッドプリファードゲスト（SPG）とアカウントがリンクでき、エリートステータスのマッチングや無制限のポイント移行が可能です。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。

※全ての料金には、別途消費税を加算させていただきます。※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。

【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