

2019年11月27日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

Dining & Bar LAVAROCK

世界の食文化が楽しめる東京から、チーズラバーに贈る冬のディナーメニュー

トーキョー チーズ ジャンキーズ
“Tokyo Cheese Junkies”を発売

【2019年12月1日（日）～2月29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、総支配人：河本浩）では、2019年12月1日（日）～2020年2月29日（土）*まで、ホテル1階の「Dining & Bar LAVAROCK」で“TOKYO Cheese Junkies”をテーマに、冬の楽しいダイニングシーンを彩る8種のディナーメニューをアラカルトで提供いたします。寒い冬に、身体をあたためる効果があるといわれるチーズ。最近では、“発酵食品”としてその栄養価の高さが注目され、さらに人気が高まっています。LAVAROCKでは、ギリシャ、フランスなど世界各国の個性豊かなチーズ料理と、レストラン自慢の溶岩石（LAVAROCK）で焼き上げるジューシーなアメリカンスタイルのグリル料理を融合させた、お料理を多彩に揃え提供いたします。前菜からグラタン、ピッツァ、メインに至るまで、香り、食感、味わいも様々なチーズ料理を存分にお楽しみください。この冬、コートヤードから Hot なチーズ料理で心も身体も温まるダイニングエクスペリエンスをお届けいたします。

※記載開催期間より、12月22日（日）～12月25日（水）を除きます。

ディナー Dinner 概要

チーズの世界を余すことなくお楽しみいただける、シェフ自慢の8種類のメニュー。独特の香りが癖になる、マンステールチーズのグラタンや、グリルした旬のシーフードをフォンデュしてお召し上がりいただくホットポットなど、バリエーション豊かにご用意いたしました。ワインはもちろん、クラフトビールとのペアリングもおおすすめです。

スモークサーモンとビーツ 冬野菜のフェタサラダ 蜂蜜とコリアンダーの香り



ギリシャの代表的なフェタチーズのサラダ。フェタのさっぱりとした酸味が、ビーツの甘みを引き立てます。オリーブ、レンズマメ、ブロッコリーの食感の楽しさと、スモークサーモンやコリアンダーなどの香りが食欲をそそります。

【料金】 1,500 円

キタアカリと茸 クミンのマンステールグラタン バゲット添え



フランス・アルザス地方のマンテールの谷が名前の由来のマンステールチーズを、茸や甘みの強いキタアカリにのせ香ばしく焼き上げました。独特の風味が病み付きになるグラタンは、ぜひ一度お試しください一品です。

【料金】 2,000 円

シーフードと野菜のスパイスガーリック ホットポットとメルトチーズ



グリルした鱈、エビやホタテなどを、グリエール、エメンタール、チェダーチーズをブレンドしたフォンデュソースを絡めてお召し上がりいただくホットポット。旬のシーフードの旨味を存分にお楽しみいただけます。

【料金】 2,800 円

カナディアンロッキーポークと根菜の赤ワイン煮込み ローストポテトのラクレット仕立て



季節の根菜、蓮根や人参とともに、身がほろほろと解けるほど柔らかく煮込んだロッキーポークの上にローストポテトをのせ、濃厚なフォンデュソースをかけました。お酒との相性の良い一品です。

【料金】 2,300 円

クワトロフォルマッジと蜂蜜の窯焼きピッツァ



パルメザン・モッツアレラ・ブルー・レッドチェダの4種チーズを使用したピッツァ。とろけるチーズとグリル機で焼き上げたサクとした生地の相性の良さをお楽しみください。はちみつのがさがチーズの味わいを引き立てます。

【料金】 2,300 円

冬野菜 長葱と春菊のグラタンスープ ほのかなシナモン風味



あめ色になるまでじっくりと炒めた玉ねぎと長葱を煮込み甘味とコクを閉じ込めた、寒い冬に食べたくなる温かなオニオングラタンスープです。春菊とシナモンを加え風味豊かに仕上げました。

【料金】 900 円

豚ロースのグリルとレンコン、ブルーチーズのガーリックソース



低温でゆっくり調理し、柔らかくなった豚ロースのブロックを、仕上げにグリルすることによって香ばしくジューシーな味わいに。ブルーチーズが香るガーリックソースと共にお召し上がりください。

【料金】 2,700 円

旬魚のペッパーグリルステーキ カボチャ添え 削りチーズの溶岩風



旬の魚をグリルし、その上に溶岩に見立てたエメンタールチーズをトッピングしました。チーズとアクセントのスイートチリソースが旬の魚の旨味をさらに引き立てます。

【料金】 2,600 円

※すべての商品において表示料金は消費税別の価格です。

※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。

ダイニング アンド バー ラヴァロック Dinning & Bar LAVAROCK

朝食 6:30～10:00

ランチ 11:30～14:30 (14:00 ラストオーダー)

ディナー&バー 平日 17:30～23:00

土曜日 17:30～22:00

日曜日 17:30～21:00

(ラストオーダー/フード終了 60 前分/ドリンク終了 30 前分)

※年末年始はお問合せください。



《ご予約・お問合せ先》

TEL 03-3516-9333

HP: <https://www.cytokyo.com/restaurant/>

コートヤード・バイ・マリオットについて

世界 50 以上の国と地域に 1100 軒以上のホテルを展開するコートヤード・バイ・マリオットは、ゲスト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、幅広いゲストのニーズにお応えします。詳しい情報は courtyardmarriott.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。コートヤードは、これまでのマリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、Marriott Bonvoy (マリオットボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

【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