

2020 年 12 月 4 日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

クリスマス限定ディナー&ギフト付き宿泊プラン

ク リ ス マ ス セ レ ブ レ ー シ ョ ン ア ッ ト コ ー ト ヤ ー ド
“Christmas Celebration at Courtyard”を発売

【2020 年 12 月 23 日（水）～12 月 25 日（金）】



イメージ

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：山下誠）では、2020 年 12 月 23 日（水）～12 月 25 日（日）まで、クリスマス限定宿泊プラン“Christmas Celebration at クリスマス セレブレーション アット Courtyard”を発売いたします。

本プランは、ホリデーシーズンの訪れとともに輝きを増す銀座や日本橋など、ショッピングやお出かけに人気のエリアへ徒歩圏内のロケーションを誇るホテルのご滞在に、レストラン「ダイニング バー ラヴァロック Dining & Bar LAVAROCK」のクリスマス限定ディナーとクリスマスギフトをお付けしたプランです。ディナーでは、クリスマスカラーをアクセントに雪降る聖夜をイメージしたオマール海老とホタテの前菜など、シーズンを彩るお料理の数々をコースで。テーブルとテーブルの間にはアクリル板を設置し、安心してお食事をお楽しみいただけます。お部屋では、京橋の江戸情緒を感じていただけるシャンパンや、日本橋発祥の老舗の和菓子など、ローカルカルチャーをモダンに演出するギフトが、都会的なクリスマスホリデーのひとつを演出いたします。

ニューノーマルの時代にあわせた安心安全のサービスとともに、コートヤード・バイ・マリオット東京ステーションならではのアーバンクリスマスをお楽しみください。

クリスマス宿泊プラン「Christmas Celebration at Courtyard」概要

クリスマスのお祝いのひとときを彩る様々なアイテム付の宿泊プランです。銀座中央通りの煌びやかな街並みを眺めながらレストラン「Dinin & Bar LAVAROCK」でクリスマスディナーを楽しんだ後、ご滞在は、和モダンテイストのエディターズルームで。葛飾北斎 富嶽三十六景をモチーフにした日本限定ラベルデザインのシャンパン「ニコラ・フィアット」や、日本橋発祥の老舗の菓子「板あめ 羽一衣」をお部屋にご用意する他、バスアメニティには特別な日にふさわしいロクシタンをお楽しみいただけます。



エディターズルームイメージ

「Christmas Celebration at Courtyard」＜GOTO トラベルキャンペーン対象プラン＞

予約期間：12月 1日（火）～12月18日（金）

宿泊期間：12月23日（水）～12月25日（金）

内容：◇エディターズルーム（23㎡以上）でのご宿泊

◇ダイニング&バー ラヴァロックでのクリスマスディナー

◇アメリカンブレックファーストのご朝食

◇お部屋にクリスマスプレゼント：

1. ニコラ・フィアット ブリュット ブラン・ド・ブラン

（写真左）葛飾北斎からインスピレーションを得た日本限定ラベルデザインのフルボトルシャンパンをルームサービス、ディナーのいずれかで。

2. Ameya Eitaro（あめやえいたろう板あめ はねひとえ羽一衣）（写真右）

3. ロクシタンバスアメニティセット



料金：1名様 19,470円～（1室2名様ご利用時）

※料金は消費税・サービス料込みの料金です。

※ご予約は2名様より承ります。

※ 料金はご利用日により変わります。詳しくは宿泊予約へお問合せください。

【Ameya Eitaro(あめやえいたろう)】

1818年創業、榮太樓總本舗が、あめ専門店ブランド「Ameya Eitaro(あめやえいたろう)」を2007年にオープンし、概念に囚われない、進化したあめの新しい形を表現。「あめに恋して、あめに夢みて」をコンセプトに美味しさや美しさ、あめの魅力を伝えます。

■ディナーコースについて

ディナーはホテル1階のレストラン「Dining & Bar LAVAROCK」で、「クリスマスディナー2020」を提供いたします。オマール海老やキャビアなど贅沢な食材を使用し、赤と緑のクリスマスカラーをアクセントにデザートまでの全6品のクリスマスディナーに仕上げました。シェフの聖なる夜のストーリーをお二人でお楽しみください。



<メニュー>

- ◇アミューズ スモークサーモンとチーズのスフォルマート
- ◇前菜 キャビアを纏ったオマール海老と帆立貝 聖夜の雪見仕立て
- ◇スープ ポルチーニ茸のコンソメスープ
- ◇温前菜 フォアグラとアンディープのソテー ピターチョコレート香るスパイスソース
- ◇魚 平目のグリル クラムソース フェネルと蜂蜜の香る黄人参 春菊とピーツのピュレと共に
- ◇肉 アンガス牛フィレ肉のグリル バーボンソース
- ◇デザート クリスマス特製デザート
- ◇コーヒーまたは紅茶

《ご予約・お問い合わせ先》

宿泊予約 TEL：03-5488-3923 HP：<https://www.cytokyo.com>

【新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて】

コートヤード・バイ・マリオット東京ステーションでは、すべてのお客様の健康と安全を最優先に「三密回避」「徹底した衛生管理」「従業員の健康管理」に取り組む当社ガイドラインを遵守し、ホテル運営を行っております。

- ・店内ではご利用人数の制限および十分なスペースを確保してご利用いただけます。
- ・ご来館・ご来店時には、検温、手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。

詳細はホテル公式WEBサイトをご覧ください。

<https://www.cytokyo.com/news/200710/>

ニコラ・フィアットについて

1976年の創設から、わずか30年余りで販売数量フランス国内No.1、世界でもベスト3とめざましい躍進を遂げたブランドであり、伝統にとらわれない現代的で大胆なシャンパーニュ造りと優れたコスト・パフォーマンスにより、世界各国のホテル並びに高級レストラン、また近年ではエールフランスを始めとした数々の航空会社などから幅広い支持を獲得しています。今回ご用意しましたシャンパンブリュットブラン・ド・ブランは、葛飾北斎「富嶽三十六景」をモチーフにしたデザインで、白と青を基調としたボトルに細やかな波を描き、大いなる自然を表現しています。

あいたろう 榮太樓について

文政元年（1818年）創業。東京日本橋に本社を置く和菓子の製造販売会社。全国飴菓子工業協同組合に加盟している飴屋としては日本最古の歴史を持っています。取扱う菓子は、飴のほかには生菓子や半生、焼菓子、あんみつ、米菓など。また、その取引先としても百貨店、量販店、交通市場から神社仏閣と幅広いものとなっています。「温故知新」を尊ぶ社風を持ち、製造現場には最新機械だけでなく昔ながらの技術、設備も今なお現役として稼働しております。



ロケーションについて

コートヤード・バイ・マリオット東京ステーションは、東京駅から徒歩約4分地下鉄銀座線京橋駅から徒歩約1分という便利なロケーションに位置し、徒歩圏内の銀座、日本橋でのショッピングをはじめ、都心各エリアの散策にも快適なアクセスが可能です。



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1,100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 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。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/カン
電話：03-3516-9600 FAX：03-3516-9699 / E-mail：kenji.kitaguchi@cytokyo.com