

2021年3月24日

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション  
春の芽吹きとともに新しいスタートを祝う春のプロモーション

ブ レ ス オ ブ ス プ リ ン グ  
Breath of Spring

春限定ディナーや、宿泊プランを販売

2021年4月1日（木）～2021年5月31日（月）



ディナーイメージ



テラス席イメージ

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、2021年4月1日（木）～2021年5月31日（月）の期間、コロナ禍にも負けず、皆様と一緒に新緑の季節へ向かって進んでいきたいという思いを込めた“Breath of Spring”（＝春の息吹）をテーマに、春のプロモーションを開催いたします。

銀座中央通りに面したホテルメインダイニング「<sup>ダイニング</sup>Dining & <sup>バーラヴァロック</sup>Bar LAVAROCK」では、旬の食材をふんだんに使用した春限定ディナーコースを提供いたします。ツブ貝やハマグリ、桜鯛など、旬の海の幸にすみれやベルローズをあしらった彩り鮮やかなサラダや、桜の塩漬けとともに低温調理で柔らかく仕上げたUSプライム牛の桜ローストなどシェフのこだわりの詰まったお料理の数々は、店内はもちろん開放的なテラス席でもお楽しみいただけます。

宿泊プランには、レストランでのディナーに、お祝い事が多い季節にふさわしい様々なギフトをお付けしたプランをご用意。ボトルラベルに桜がデザインされたロゼシャンパンや、ホテルからほど近い日本橋発祥の老舗榮太樓が手がけたスイーツなど、春らしいアイテムがくつろぎのひと時をさらに華やかに演出いたします。

春に芽吹く草木のような活力あふれるお食事や、快適なホテルステイで麗らかな春をお楽しみください。

## ブ レ ス オブ スプリング 春のディナーコース“Breath of Spring”

春のダイニングシーンを彩る全6品のディナーコースです。弾力のある薩摩若軍鶏と甘味の強い新玉ねぎや新にんじんなどの春野菜を丁寧に煮込んだチキンポトフや、桜で香り付けしたボリューム感満点のプライムビーフのローストなど、生活環境の変化だけでなく、寒暖差の大きい春にお召し上がりいただきたい旬の食材を随所に取り入れたお料理を取り揃えました。



期間：4月1日（木）～5月31日（月）

※5月23日（日）は除外日いたします。

時間：ディナータイム（短縮営業中）

平日 17:30～21:00

土曜日 17:30～21:00

日曜祝日 17:30～21:00

場所：Dining & Bar LAVAROCK

料金：1名様 4,980 円（税込み2名様より・

要予約）

＜ディナーコースメニュー＞

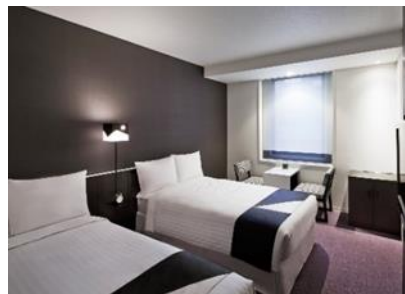
- ・柑橘でマリネした春海鮮＆野菜のサラダ ガーデンスタイル
- ・イダコと菜の花の軽いトマト煮込み レッドチェダーソース
- ・鹿児島県産 薩摩若軍鶏のチキンポトフ“LAVAROCK”スタイル
- ・スモーク桜マスとペパロニのトマトピザ
- ・US プライム牛の桜ロースト 山椒の効いたグレイビーソース
- ・オレンジ風味のパンプリン バニラアイス添え

※コロナ感染防止のためホテル各店舗は、予告なく休業・営業時間短縮する場合がございます。

## カ ラ ー オブ スプリング 春の宿泊プラン“Color of Spring”のご案内

春のひとときを彩る様々なアイテム付宿泊プランです。レストラン

「Dining & Bar LAVAROCK」で春めく銀座中央通りの街並みを眺めながらディナーを楽しんだ後、ご滞在は、落ち着いた和モダンテイストのエディタースルームで。春限定ラベルデザインのロゼシャンパン「ニコラ・フィアット」や、グロスリップのような見た目がかわいらしい春色のスイーツ<sup>あ め や えいたろう</sup>Ameya Eitaroの「スイートリップ」をお部屋にご用意する他、バスアメニティには華やかな香りのロクシタンをお楽しみいただけます。



エディタースルーム

## 春の宿泊プラン“Color of Spring”概要

期間：4月1日（木）～5月31日（月）

※5月22日（土）・23日（日）は除外日といたします。

内容：◇エディタールーム（23㎡以上）でのご宿泊

◇春のプレミアムディナーコース“Breath of Spring”

◇Dining & Bar LAVAROCK でのご朝食

＊アメリカンブレイクファースト、または和膳をお選びいただけます。

◇春をコンセプトにしたギフト：

1. ニコラ・フィアット ファースト ブルーム オブ “SAKURA”フルボトル1本（写真右）  
＊ルームサービス、ディナーのいずれかで提供いたします。
2. 榮太樓のあめ専門ブランドAmeya Eitaro「スイートリップ3本入」1セット（写真左）
3. ロクシタン バスアメニティ1セット



料金：2名様 37,370円～

※料金は消費税・サービス料込みの料金です。

※ご予約はペアでお申し込みください。

※ 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。

＜本件に関するお客様からのご予約・お問い合わせ先＞

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション 宿泊予約係

TEL.03-5488-3923 URL：<https://www.cytokyo.com/>

### 【Ameya Eitaro あめやえいたろう】

1818年創業の榮太樓總本舗が、2007年にオープンしたあめ専門ブランド。「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、概念に囚われない進化したあめの新しい形を表現し、あめの魅力を伝えます。

### ■ホテルにおける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、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

#### 【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保 など

#### 【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

#### 【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

## コートヤード・バイ・マリオットについて

コートヤードは、出張を自身の充実感や仕事での成長の原動力であるとする、野心的かつ意欲的なゲストに打ってつけのホテルブランドです。コートヤードは、ゲストが旅行中に自身の情熱だけでなく仕事での情熱も追求できるチャンスを提供します。世界 55 以上の国と地域に 1,200 軒以上のホテルを展開するコートヤードは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである 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。さらなる詳細や予約に関する情報は courtyard.marriott.com をご覧ください。また、Facebook や @CourtyardHotels にて Twitter、Instagram でも情報を発信しております。

---

### 【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 マーケティング部 担当：北口/カン

電話：03-3516-9600 FAX：03-3516-9699 / E-mail：kenji.kitaguchi@cytokyo.com