

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

クリスマスディナーから始まる幸せなひととき

ビギニング オブ ジョイ

ディナーコース「Beginning of Joy」を発売

期間：2022年12月23日(金)、24日(土)、25日(日)

場所：Dining & Bar LAVAROCK (1階)



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（東京都中央区京橋、総支配人：大平兼太郎）は、2022年12月23日(金)～12月25日(日)まで、ホテル1階の「Dining & Bar LAVAROCK」にて聖夜を彩るディナーコース「Beginning of Joy」を発売いたします。

銀座・中央通りに面した大きな窓から街の華やぎを感じられる「Dining & Bar LAVAROCK」のクリスマスディナーは、全5皿のコース。ロマンティックなディナータイムを予感させる前菜は、ビーツでマリネしたサーモンや、生ハムとモッツァレラチーズのロールなど、色合いも華やかな一皿です。クリスマスカラーをイメージしたブレッドボールは、あつあつのクリームスープと共にお召し上がりください。魚料理は、店名の由来である溶岩石(=LAVAROCK)で香ばしくグリルしたカナダ産オマール海老と北海道産帆立貝を。オマール海老ならではのプリプリとした食感と旨味に、傍らに添えた浅利と青海苔のリゾットが合わさることで、海の味覚にさらに立体感がわき上がります。肉料理は、芳醇な赤ワインでじっくりと煮込んだ牛頬肉。口の中でホロホロとほどけるまで煮込んだお肉に、トンカビーンズが香る芳ばしいマッシュポテトをあしらった、クリスマスのメインディッシュにふさわしい自慢の一品です。

欧州の鉄道駅の佇まいをモチーフとした温かみのある空間で、「Beginning of Joy」の名の通り、クリスマスディナーから始まる幸せなひとときをお過ごしください。

■クリスマスディナー「^{ビギニング オブ ジョイ}Beginning of Joy」

窓の外のイルミネーションに彩られた煌びやかな街並みを眺めながら、溶岩石を用いたグリル料理でロマンティックなひとときをお楽しみいただけるクリスマスディナーです。

【メニュー】全5皿

- <前菜> サーモンマリネと生ハムモッツアレラロール
キャビアとパースニップピューレを添えて
- <スープ> ブロccoliとチェダーチーズのクリームスープ
ブレッドボールスタイル
- <魚料理> オマール海老と帆立貝のグリル
浅利と青海苔のリゾットと春菊のフリット
ソースグルノーブル
- <肉料理> 国産牛頬肉の赤ワイン煮込み
トンカビーンズ香るマッシュポテトとローストベジタブル
- <デザート> ベリーとホワイトチョコレート“ブッシュドノエル”



魚料理 イメージ



肉料理 イメージ

クリスマスディナー「Beginning of Joy」概要

- 期 間： 2022年12月23日(金)、24日(土)、25日(日)
- 時 間： 12月23日(金)：17:30~22:00(L.O.21:00)
12月24日(土)・25日(日)：2部制17:00~/20:00~
- 場 所： Dining & Bar LAVAROCK (1階)
- 料 金： 9,800円
※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。
※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。
※当コースは2名様より承ります。
※前日17時までの事前予約制となります。



店舗外観 イメージ

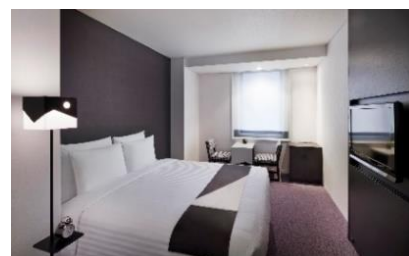
<ご予約・お問い合わせ先>

Dining & Bar LAVAROCK

TEL. 03-3516-9333 URL: <https://www.cytokyo.com/restaurant/>

■クリスマスディナー付き宿泊プラン「^{ジョイフル ステイ プラン}Joyful Stay Plan」

ロマンティックなクリスマスの夜をお過ごしいただける、コートヤード・バイ・マリオット東京ステーションの宿泊プラン。ディナーは、ホテル1階にあるグリルダイニング「Dining & Bar LAVAROCK」で、クリスマスディナー「Beginning of Joy」をお召し上がりいただけます。また、ディナーとともに、パリの高級ホテルやレストランなど世界中で愛されるメゾン「ニコラ・フィアット」のフルボトルシャンパーニュを1組に1本ご用意しました。澄んだ冬の空に映える皇居や、ショッピングに最適な銀座や日本橋にも近いホテルで、心躍るひとときをお過ごしください。



エディタースルーム

ディナー付き宿泊プラン「Joyful Stay Plan」概要

- 期 間： 2022年12月23日(金)、24日(土)、25日(日)
- 内 容： ・エディタズルーム(23㎡)でのご宿泊
・Dining & Bar LAVAROCKでのディナーコース「Beginning of Joy」
・ニコラ・フィアット レゼルヴ・エクスクルーシヴブリュット
「ニューセンソリーエクスペリエンス」
(フルボトル/ディナー時またはルームサービス)
・Dining & Bar LAVAROCKでのご朝食
- 料 金： 2名様39,840円～
※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。
※当プランは2名様より承ります。
※前日17時までの事前予約制となります。
※料金はご利用日により異なります。詳しくはホテルへお問い合わせください。

＜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
TEL.03-5488-3923 (9:00～18:00) URL：<https://www.cytokyo.com/>

■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

ホテル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、化粧室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考え、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60以上の国と地域に1,265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。

(本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先)

コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション
マーケティング&コミュニケーションズ担当：深町
TEL：03-3516-9600 E-mail：fukamachi-m@mt-hr.com