

Press Release

2024年8月14日

コートヤード・バイ・マリオット東京ステーション

溶岩石のグリルで焼き上げた旬の食材を味わう

オータムパーティー

秋のディナーコース「Autumn Party」を発売

期間：2024年9月1日(日)～11月30日(土)

場所：DINING & BAR LAVAROCK



「Autumn Party」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、2024年9月1日(日)～11月30日(土)の期間、ホテル1階の「DINING & BAR LAVAROCK」にて、秋の食材を用いたディナーコース「Autumn Party」を提供いたします。旬を迎えた海の幸と山の幸をふんだんに用いた秋のコースは、ひと皿ごとに実りある秋を表現し、彩り豊かで賑やかなテーブルを演出します。

鮮やかな紅心大根をあしらった前菜は、脂をたたえた秋の味覚・戻り鰹の焼き霜グリル。干し柿の深い甘みのソースをまとわせ、アクセントにほろ苦い春菊を添えた、季節を感じる一皿です。魚料理は、シェフが厳選した旬魚の照り焼きを焼きナスと合わせ、トマト煮込みで。柚子胡椒を加えたタップナードソースが、和のエッセンスを感じさせます。肉料理はLAVAROCK自慢のBBQグリル。大振りで食べ応えのある骨付き「日南鶏」のグリルに、おこげが香ばしいジャンバラヤと、きのこたっぷりのスパイシーなソースを添えました。ジューシーなチキンと共にスパイシーなジャンバラヤを頬張る、食欲の秋のパーティータイムを演出する逸品です。

また秋のカクテルとして、クラフトジンにミックスベリーを合わせた華やかな飲み口の「Topsy Berry」と、ラムとりんごの甘さ、ライムとミントの爽やかさの一体感を楽しむ「Cozy Apple」の2品をご用意しました。

欧州の鉄道駅をイメージした活気溢れる当店で、カクテルやワインとともに旬の味覚を味わう、賑やかなひとときをお過ごしください。

## ■秋のディナーコース「Autumn Party」<sup>オータムパーティー</sup> \*全6品

### < 前菜 >

カツオ焼き霜グリル

春菊と紅心大根のメランジェ 干し柿のヴィネグレット

### < 温菜 >

ポルチーニフレンチフライ

### < サラダ >

サツマイモ・カボチャ・レンコンとローストした木の実のサラダ

フランボワーズと粒マスタードのドレッシング

### < 魚料理 >

本日の魚の照り焼き風 焼きナスとベーコンのトマト煮

柚子胡椒香るタップナードディップ添え

### < 肉料理 >

BBQプレート

おこげジャンバラヤと骨付き日南鶏モモのグリル スパイシーきのこソース

### < デザート >

あたたかいフレンチトースト

栗のクリームとピスタチオのアイス ベリーソースで



前菜 イメージ(4名様分)



肉料理 イメージ(4名様分)

## 「Autumn Party」概要

期 間： 2024年 9月1日(日)～11月30日(土)

時 間： 平日/土曜 17:30 - 22:00 (21:00 L.O.) 日曜/祝日 17:30 - 21:00 (20:00 L.O.)

場 所： DINING & BAR LAVAROCK (ホテル1階)

料 金： 1名様 6,500円

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます

※上記料金は消費税込の料金です ※事前予約制です ※当コースは2名様より承ります

## ■「DINING & BAR LAVAROCK」秋のカクテル (\*左から順に)

### ・「Cozy Apple」<sup>コージーアップル</sup>

蠱惑的な香りのラムに秋を思わせるりんごを合わせ、ライムとミントでエッジを効かせたカクテル。甘くまろやかな味わいの奥に爽やかさを加え、立体感を演出しています。

### ・「Tippy Berry」<sup>ティッピーベリー</sup>

クラフトジン「ROKU」の芳醇な香りと甘酸っぱい数種のベリーが口の中に華やぎをもたらす1杯。アクセントの芳しいローズマリーが味にエレガントな深みをもたらします。



秋のカクテル2種 イメージ

## 「Cozy Apple」「Tippy Berry」概要

期 間： 2024年 9月1日(日)～11月30日(土)

時 間： 平日/土曜 17:30 - 22:00 (21:00 L.O.) 日曜/祝日 17:30 - 21:00 (20:00 L.O.)

場 所： DINING & BAR LAVAROCK (ホテル1階)

料 金： 各1,650円 ※上記料金は消費税込の料金です。

<ご予約・お問い合わせ先>

DINING & BAR LAVAROCK

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

### 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1,285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X、[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

担当：後藤、中村

TEL : 03-3516-9600 E-mail : [masayuki.goto@cytokyo.com](mailto:masayuki.goto@cytokyo.com)