

Press Release

2025年2月20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春の海の幸・山の幸を味わう

スプリング ブリージング

春のディナーコース「Spring Breathing」を発売

期間：2025年3月1日（土）～5月31日（土）

場所：DINING & BAR LAVAROCK



「Spring Breathing」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、2025年3月1日（土）～5月31日（土）の期間、ホテル1階の「DINING & BAR LAVAROCK」にて、春の食材を用いたディナーコース「Spring Breathing」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春のコースは、ひと皿ごとにきらめく春を表現し、彩り豊かで賑やかなテーブルを演出します。前菜は桜の香りを纏ったサクラマス<sup>ダイニング & バーラヴァロック</sup>を低温調理。グリーンアスパラガスとマンゴーチャツネと共に召し上がりいただきます。サラダは燻製したみつせ鶏とロメインレタスを合わせて木苺の特製ドレッシングで。スープは燕のポタージュに駿河湾産桜海老のローストとピーカンナッツのキャラメリゼを浮かべました。魚料理は、シェフが厳選した旬魚に落味噌をコーティングしてグリル。カリカリベーコンの食感に加え、浅蜆と青海苔の磯の香りが食欲を引き立てます。LAVAROCK 自慢の肉料理はBBQスタイルに仕上げたポークバックリブと豚バラ肉のチャーシュー仕立て。付け合わせのレッドライス・筍・グリル野菜と合わせて頬張り、心躍るひと時をお楽しみください。また、春のカクテルとしてクラフトウォッカ「HAKU」<sup>スプリングブルーム</sup>と桜ラテが調和したクリーミーで優しい甘さの「Sakura Heart」、クランベリーの瑞々しい酸味で春の訪れを告げるような味わいに仕上げた「Red Portion」、ブルーキュラソーで春の青空をイメージした柑橘系のカクテル「Spring Bloom」の3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。

## ■春のディナーコース「Spring Breathing」<sup>スプリング ブリージング</sup> \*全6品

### < 前菜 >

サクラマスの低温調理“SAKURA”の香り  
マンゴーチャツネとグリーンアスパラガス

### < サラダ >

みつせ鶏の燻製とロメインレタスの軽いグリル そら豆ケイジャン添え  
旬の木苺とホワイトヴィネガールのドレッシング

### < スープ >

蕪のポタージュ 蕪の葉のジェノベーゼ  
駿河湾産桜海老のローストとピーカンナッツキャラメリゼを浮かべて

### < 魚料理 >

季節の魚の落味噌焼き  
カリカリベーコンとキャベツブレゼ 浅蛸と青海苔のソース

### < 肉料理 >

ポーク・バックリブと豚バラ肉のチャーシュー仕立て BBQスタイル  
レッドライス・筍と季節のグリル野菜添え

### < デザート >

レアチーズケーキとベリーソース 春の香りと共に



前菜 イメージ (4名様分)



肉料理 イメージ (4名様)

## 「Spring Breathing」概要

- 期 間： 2025年3月1日(土)～5月31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： <sup>ダイニング バール ヴァロック</sup>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」春のカクテル (\*左から順に)

### ・「Red Portion」<sup>レッド ポーション</sup>

クランベリーの瑞々しい酸味とパイナップルのほのかな甘さとラムのコクを楽しめる爽やかな一杯。

### ・「Sakura Heart」<sup>サクラ ハート</sup>

クラフトウォッカ「HAKU」のクリアな味わいと桜ラテの和のテイストが調和したなめらかで優しい甘さのカクテル。

### ・「Spring Bloom」<sup>スプリング ブルーム</sup>

クラフトジン「ROKU」のボタニカルな香りと春の青空をイメージしたブルーキュラソーの鮮やかな彩りが映えるカクテル。



春のカクテル3種 イメージ

**「Red Portion」 「Sakura Heart」 「Spring Bloom」 概要**

期 間： 2025年3月1日（土）～5月31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>**

コートヤード・バイ・マリオット東京ステーション 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](https://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](https://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