

LAVAROCK

DINING & BAR

Press Release

2024年11月14日

溶岩石で焼き上げる本格グリルレストラン「LAVAROCK」

愛媛県今治産食材を使用したランチメニュー

2024年11月18日（月）より期間限定販売

溶岩石でジューシーに焼き上げる本格グリル料理レストラン「LAVAROCK」の、都内に店舗を構える「Bistro LAVAROCK 丸の内」（所在地：東京都千代田区丸の内、支配人：吉村 英基）では2024年11月18日（月）～21日（金）まで、「Dining & Bar LAVAROCK 神谷町」（所在地：東京都港区虎ノ門、支配人：吉村 英基）では2024年12月9日（月）～13日（金）まで、愛媛県今治市の食材を使用した期間限定のランチメニューを販売いたします。



「愛媛県今治産“仙高ポーク”のハーブロースト マコモタケのグリル添え」
イメージ



「愛媛県今治産“仙高ポーク”のグリル 愛媛の味噌ソース
LAVAROCK オリジナルスパイスをまぶしたマコモタケ」
イメージ

今治市は、愛媛県北東部の半島と瀬戸内海に散らばる島々からなり、海と山が織りなす豊かな自然により柑橘類など様々な美味しい食材が育ちます。この度「LAVAROCK」では「仙高ポーク」「マコモタケ」「紅まどんな」を使用した、自然の恵みを存分に味わえる「愛媛県今治産“仙高ポーク”のハーブロースト マコモタケのグリル添え」（丸の内）と「愛媛県今治産“仙高ポーク”のグリル 愛媛の味噌ソース LAVAROCK オリジナルスパイスをまぶしたマコモタケ」（神谷町）を期間限定で販売いたします。

<今治メニュー概要>

Bistro LAVAROCK 丸の内

販売期間：2024年11月18日（月）～22日（金）

メニュー：愛媛県今治産“仙高ポーク”のハーブロースト マコモタケのグリル添え 1,200円

“仙高ポーク”のブロックにハーブや塩をまとうせ、溶岩石グリルでゆっくり焼いて柔らかくジューシーに仕上げたローストポークを食べ応えたっぷりの150gにカット。グレイビーソースでお召し上がりいただけます。

※お1人様につき「紅まどんな」お1つプレゼント

Dining & Bar LAVAROCK 神谷町

販売期間：2024年12月9日（月）～13日（金）

メニュー：愛媛県今治産“仙高ポーク”のグリル 愛媛の味噌ソース

LAVAROCK オリジナルスパイスをまぶしたマコモタケ 1,800円

溶岩石グリルで豪快に焼き上げた“仙高ポーク”200g に、芳醇な香りと上品な甘さが特徴の愛媛産麦味噌ソースを添えました。オリジナルスパイスをまぶしたマコモタケの香りと食感が料理のアクセントになります。

※お1人様につき「紅まどんな」お1つプレゼント

<今治食材について>

【仙高ポーク】第42回日本農業賞 大賞受賞

瀬戸内の澄んだ空気、山間の豊かな自然に包まれた菊間仙高牧場で丹精込めて育てられている「仙高ポーク」。季節や飼育段階に応じてエサを変えたり、病気から守るための取り組みを行ったりと、工夫を凝らしながら安心・安全に生産し続けています。甘みのある柔らかな肉質とさっぱりとした脂身が特徴です。



仙高ポーク イメージ

【マコモタケ】

イネ科マコモ属・多年草の水生植物で、秋の収穫時になると草丈が1.5mから2mほど、株が5~20cmほどに大きくなり、「マコモタケ」と呼ばれるように成長します。しゃきとした食感とほんのりと甘く優しい味わいが特徴で、どの食材とも相性がよく、主役を引き立てながらもしっかり存在感を感じることができます。



マコモタケ イメージ

【紅まどんな】

愛媛限定の高級フルーツとして柑橘の中でも特に注目を浴びている「紅まどんな」。栽培に手間がかかるため、大量生産ができず、年々人気が高まっています。驚くほど皮が薄く、果肉はゼリーのようなとろける食感と酸味を抑えた甘さが特徴です。



紅まどんな イメージ

<愛媛県今治市との取り組みについて>

日本全国の逸品の魅力を国内外に向けて発信する「CoCo JAPAN」プロジェクトは、日本各地の優れた逸品を発掘し、国内外へと羽ばたくサポートを行う事業として、森トラスト株式会社により2022年7月に始動しました。「発掘」「育成」「交流促進」「発信」の4つの産業支援機能を通じて、各自治体や事業者をサポートし、森トラストグループが持つ各地のプロパティを活用することで産業支援の幅を広げています。

ホームページ：<https://www.cocojapan.jp/>



今治市

<「LAVAROCK」について>

店名の由来である溶岩石（LAVAROCK）の遠赤外線効果により、素材のうまみを最大限に引き出しながら焼き上げるジューシーで香り豊かなグリル料理をシグニチャーメニューとし、趣向を凝らした様々なお料理をお楽しみいただけます。それぞれの店舗で空間づくりにもこだわり、居心地の良い佇まいをコンセプトとしたデザインで都会的なダイニング体験を提供しています。

現在、東京都内に3店舗（京橋、神谷町、丸の内）、大阪、長野県白馬、そして仙台と全6店舗を展開。

※グリル機「Lavarock」・・・Lavarockとは溶岩石の意味で、その名の通り、炉内で加熱した溶岩石で料理を焼き上げるグリル機です。溶岩石の遠赤効果と高温になった炉内で加熱することで、素材のうまみを最大限に引き出すことができます。



イメージ

<店舗概要>

店舗名： **Dining & Bar LAVAROCK 神谷町**

所在地： 東京都港区虎ノ門5-13-1 虎ノ門40MTビル 1階

電話番号： 03-6452-9640

営業時間： 11:30～14:30 (LO 14:00) 17:00～22:00 (LO 21:00)

定休日： 土曜・日曜・祝日

席数： 168席 (ダイニング76席、シェフズテーブル12席、バーエリア58席、個室1室22席)

店舗面積： 442.9㎡ (134.0坪)

オンライン予約： <https://www.tablecheck.com/ja/shops/moritrust-lavarock/reserve>

ホームページ： <https://www.mt-restaurant.com/lavarock-k/>

Instagram： <https://www.instagram.com/lavarock.kamiyacho/>



店舗名： **Bistro LAVAROCK 丸の内**

所在地： 東京都千代田区丸の内1-8-1 丸の内トラストタワーN館 2階

電話番号： 03-6812-2971

営業時間： 11:30～14:30 (LO 14:00) 17:00～22:00 (LO 21:00)

定休日： 土曜・日曜・祝日

席数： 46席

店舗面積： 81.61㎡ (24.68坪)

オンライン予約： <https://www.tablecheck.com/shops/lavarock-marunouchi/reserve>

ホームページ： <https://www.mt-restaurant.com/bistolavarock-m/>



Dining & Bar LAVAROCK 店舗一覧

- ・ Dining & Bar LAVAROCK 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2-1-3 コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション 1階 / TEL : 03-3516-9333
- ・ Dining & Bar LAVAROCK コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション
大阪府大阪市淀川区宮原1-2-70 コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション ロビー階
TEL : 06-6350-5701 (ホテル代表)
- ・ Dining & Bar LAVAROCK コートヤード・バイ・マリオット 白馬
長野県北安曇郡白馬村北城2937 コートヤード・バイ・マリオット 白馬 1階
TEL : 0261-72-3511 (ホテル代表)
- ・ Pizzeria LAVAROCK 仙台
宮城県仙台市青葉区一番町1-9-1 仙台トラストタワー1階 / TEL : 022-724-7260

【本件に関する報道関係のお問い合わせ先】

森トラスト・ホテルズ&リゾート株式会社 マーケティング部 マーケティング・広報担当：神事（じんじ）

TEL : 03-6409-2805 / E-mail : pr@mt-restaurant.com