

# DINNER



## Dinner Course ディナーコース 17:30-22:00(L.O. 20:30)

### Chef's Recommend

シェフおすすめ

### Centre

セントル

お好きな  
メインディッシュを  
お選びください

Please select one dish from  
the main dishes listed right

新玉ねぎのババロア  
アトランティックサーモンと帆立貝のタルタル 柑橘のヴィネグレット  
Seasonal Onion Bavarois

Tartare of Atlantic Salmon and Scallops with a Citrus Vinaigrette

グリーンピースのポターージュ ミント風味  
Green Pea Potage with a Hint of Mint

桜鯛のポワレと海老のカダイフ巻き タラバガニと春菊のリゾット  
白ワインソース 生姜の香草オイルをアクセントに  
Pan-Fried Sakura Sea Bream and Shrimp Wrapped in Kadaif  
King Crab and Garland Chrysanthemum Risotto with White Wine Sauce and Ginger Herb Oil

みちのく日高見牛 モモ肉のロースト ミルフィーユ仕立て  
赤ワインソース  
Roasted Michinoku Hidakami Beef Round, Mille-Feuille Style with Red Wine Sauce

牛フィレ肉のポワレ マデラソース (+1,000円)  
Pan-Fried Beef Fillet, with Madeira Sauce (+JPY1,000)

牛フィレ肉とフォアグラのポワレ トリュフソース (+2,500円)  
Pan-Fried Beef Fillet and Foie Gras, with Truffle Sauce (+JPY2,500)

パン  
Bread

チェリーブロッサムヴァッシュラン  
Cherry Blossom Vacherin

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

13,500円

※メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございます。  
※料金には消費税、サービス料15%が含まれます。  
※画像はイメージです。  
※アレルギー食材などのご要望はご注文の際にスタッフにお申し付けください。

Ingredients are subject to market availability, and menu may change without prior notice.  
All prices include consumption tax and 15% service charge.  
All images used are for illustrative purposes only.  
The staff are happy to assist with allergy concerns.

Étoile

エトワール

新玉ねぎのババロア  
アトランティックサーモンと帆立貝のタルタル 柑橘のヴィネグレット  
Seasonal Onion Bavarois  
Tartare of Atlantic Salmon and Scallops with Citrus Vinaigrette

桜鯛のポワレと海老のカダイフ巻き タラバガニと春菊のリゾット  
白ワインソース 生姜の香草オイルをアクセントに  
Pan-Fried Sakura Sea Bream and Shrimp Wrapped in Kadaif  
King Crab and Garland Chrysanthemum Risotto with White Wine Sauce and Ginger Herb Oil

みちのく日高見牛 モモ肉のロースト ミルフィーユ仕立て  
赤ワインソース  
Roasted Michinoku Hidakami Beef Round, Mille-Feuille Style with Red Wine Sauce

牛フィレ肉のポワレ マデラソース (+1,000円)  
Pan-Fried Beef Fillet, with Madeira Sauce (+JPY1,000)

牛フィレ肉とフォアグラのポワレ トリュフソース (+2,500円)  
Pan-Fried Beef Fillet and Foie Gras, with Truffle Sauce (+JPY2,500)

パン  
Bread

クレームダンジュ 柑橘フルーツとハーブスープ  
Crème d'Anjou with Citrus Fruits and Herb Soup

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

10,000円

お好きな  
メインディッシュを  
お選びください

Please select one dish from  
the main dishes listed right

※メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございます。  
※料金には消費税、サービス料15%が含まれます。  
※画像はイメージです。  
※アレルギー食材などのご要望はご注文の際にスタッフにお申し付けください。

Ingredients are subject to market availability, and menu may change without prior notice.  
All prices include consumption tax and 15% service charge.  
All images used are for illustrative purposes only.  
The staff are happy to assist with allergy concerns.

# A la Carte

アラカルト 17:30-21:30

## Appetizer 前菜

ミックスベジタブルサラダ

Mixed Vegetable Salad

1,300円

## Pasta パスタ

オマール海老と桜えびのスパゲッティ

タケノコ・スナップエンドウ・キャベツとともに

Spaghetti with Lobster and Sakura Shrimp

Served with Bamboo Shoots, Snap Peas, and Cabbage

3,300円

## Fish 魚料理

桜鯛と帆立貝のポワレ 海老のカダイフ巻き タラバガニと春菊のリゾット

白ワインソース 生姜の香草オイルをアクセントに

Pan-Fried Sakura Sea Bream and Scallops, and Shrimp Wrapped in Kadaif

King Crab and Garland Chrysanthemum Risotto with White Wine Sauce and Ginger Herb Oil

4,800円

## Meat 肉料理

香川県産「オリーブ牛」フィレ肉のポワレ トリュフソース

Pan-Fried Kagawa Olive Beef Fillet with Truffle Sauce

15,000円

みちのく日高見牛 モモ肉のロースト ミルフィーユ仕立て 赤ワインソース

Roasted Michinoku Hidakami Beef Round, Mille-Feuille Style with Red Wine Sauce

8,400円

牛フィレ肉とフォアグラのポワレ トリュフソース

Pan-Fried Beef Fillet and Foie Gras, with Truffle Sauce

8,000円

牛フィレ肉のポワレ マデラソース

Pan-Fried Beef Fillet, with Madeira Sauce

6,000円

※メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございます。  
※料金には消費税、サービス料15%が含まれます。  
※画像はイメージです。  
※アレルギー食材などのご要望はご注文の際にスタッフにお申し付けください。

Ingredients are subject to market availability, and menu may change without prior notice.  
All prices include consumption tax and 15% service charge.  
All images used are for illustrative purposes only.  
The staff are happy to assist with allergy concerns.

# A la Carte

アラカルト 17:30-21:30

丸ノ内ホテル 伝統のカレー ～国産牛使用～

Marunouchi Hotel's Traditional Curry

-Made with Domestic Beef-

3,800円

シェフおすすめパスタ

Chef's Recommended Pasta

3,300円

アメリカンクラブハウスサンドウィッチ

American Clubhouse Sandwich

2,900円

ミックスサンドウィッチ

Mixed Sandwich

2,500円

ミックスベジタブルサラダ

Mixed Vegetable Salad

1,300円

シェフおすすめスープ

Chef's Recommended Soup

1,250円

パン

Bread

380円

香川県産オリーブ夢豚のハムとシャルキュトリ盛合せ

Assorted Ham and Charcuterie of Kagawa Olive Yume Pork

3,800円

オリーブマリネ

Marinated Olives

1,100円

チーズ盛合せ(3種)

Assorted Cheese (Three Varieties)

2,300円



※メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございます。  
※料金には消費税、サービス料15%が含まれます。  
※画像はイメージです。  
※アレルギー食材などのご要望はご注文の際にスタッフにお申し付けください。

Ingredients are subject to market availability, and menu may change without prior notice.  
All prices include consumption tax and 15% service charge.  
All images used are for illustrative purposes only.  
The staff are happy to assist with allergy concerns.

MAR. TO APR.  
**DESSERT**

SEASONAL RECOMMEND

季節のおすすめ

2026.03.01-2026.04.26



抹茶のヴァシュラン

Matcha Vacherin

2,300円

チェリーブロッサムと柑橘フルーツのパフェ  
ココナッツエスプーマとともに

Cherry Blossom and Citrus Fruit Parfait  
with Coconut Espuma

2,800円

※ドリンクセット +650円

右ページのドリンクメニューよりお選びください。

Drink Set (+JPY650)

Please choose from the drink menu on the right page.

※メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございます。  
※料金には消費税、サービス料15%が含まれます。  
※画像はイメージです。  
※アレルギー食材などのご要望はご注文の際にスタッフにお申し付けください。

Ingredients are subject to market availability, and menu may change without prior notice.  
All prices include consumption tax and 15% service charge.  
All images used are for illustrative purposes only.  
The staff are happy to assist with allergy concerns.

# Dessert デザート

丸ノ内ホテル 伝統のアップルパイ

Marunouchi Hotel's Traditional Apple Pie 2,000円

「丸の内ハニー」を使用した

カヌレ・マドレーヌ・プリン の盛合せ

Assortment of Canelé, Madeleine, and Pudding

Made with "Marunouchi Honey" 2,200円

アイスクリーム / シャーベット ※スタッフにお尋ねください。

Ice Cream / Sorbet \*Please ask the staff 1,000円



Marunouchi Honey

## 「丸の内ハニー」について

丸の内エリアのビル屋上で養蜂を行い、自然と共生する街づくりを目指す「丸の内ハニープロジェクト」。ホテルスタッフもこの活動に参加しています。

The Marunouchi Honey Project promotes a city that coexists with nature. Bees are kept on the rooftops of buildings in the Marunouchi area. Hotel staff also participate in this initiative.



※ドリンクセット +650円

Drink Set (+JPY650)

下記お飲物よりお選びください。

Please choose from the drink menu.

ドリンクメニュー

Drink Menu

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| ・ブレンドコーヒー                             | ・ Coffee  |
| ・アメリカンコーヒー                            | ・ Americano   |
| ・カプチーノ                                | ・ Cappuccino  |
| ・エスプレッソ                               | ・ Espresso  |
| ・紅茶(レモンまたは、ミルク)                       | ・ Tea(with Lemon or Milk)                           |
| ・ハーブティー ※ノンカフェイン<br>(カモミールまたは、ローズヒップ) | ・ Herbal Tea *Caffeine Free<br>(Chamomile/Rose hip) |
| ・オレンジジュース                             | ・ Orange Juice                                      |
| ・アップルジュース                             | ・ Apple Juice                                       |



※メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございます。  
※料金には消費税、サービス料15%が含まれます。  
※画像はイメージです。  
※アレルギー食材などのご要望はご注文の際にスタッフにお申し付けください。

Ingredients are subject to market availability, and menu may change without prior notice.  
All prices include consumption tax and 15% service charge.  
All images used are for illustrative purposes only.  
The staff are happy to assist with allergy concerns.