

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

ホワイトアスパラガス そら豆のババロア
ホタテと甘エビのタルタル ウニを添えて
White Asparagus and Broad Bean Bavarois
with Scallop and Sweet Shrimp Tartare, Garnished with Sea Urchin

リードヴォーのムニエル
シェリーヴィネグレットとブルーチーズのサラダ
Sautéed Veal Sweetbreads in Meunière Style
with Sherry Vinaigrette and Blue Cheese Salad

イサキの香草焼き プロヴァンサルバター
紅ズワイガニとズッキーニのコンフィ ヴェルモットソース
Herb-Roasted Grunt Fish with Provençal Butter,
Red Snow Crab and Zucchini Confit, Vermouth Sauce

みちのく日高見牛 サーロインのポワレ 黒胡椒風味 ポム・ムースリーヌ添え
赤ワインソースとコニャック香るクリームソース
Pan-Fried Michinoku Hidakami Beef Sirloin with Black Pepper, Served with Pommes Mouseline
Accompanied by Red Wine Sauce and Cognac-Scented Cream 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

ルバーブとチーズタルト 生姜の香り バニラアイスクリーム添え
Rhubarb and Cheese Tart with a Hint of Ginger, Served with Vanilla Ice Cream

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

ホワイトアスパラガス そら豆のババロア
ホタテと甘エビのタルタル ウニを添えて
White Asparagus and Broad Bean Bavarois
with Scallop and Sweet Shrimp Tartare, Garnished with Sea Urchin

イサキと帆立貝の香草焼き プロヴァンサルバター
紅ズワイガニとズッキーニのコンフィ ヴェルモットソース
Herb-Roasted Grunt and Scallops with Provençal Butter,
Red Snow Crab and Zucchini Confit, Vermouth Sauce

みちのく日高見牛 サーロインのポワレ 黒胡椒風味 ポム・ムスリーヌ添え
赤ワインソースとコニャック香るクリームソース
Pan-Fried Michinoku Hidakami Beef Sirloin with Black Pepper, Served with Pommes Mouseline
Accompanied by Red Wine Sauce and Cognac-Scented Cream 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

バジル風味のメロンスープとブランマンジェ
ココナッツアイスクリーム添え
Basil-Infused Melon Soup with Blancmange,
Served with Coconut Ice Cream

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

オマール海老のポワレ・紅ズワイガニ・アスパラガスの
トマトクリームスパゲッティ

Pan-Fried Lobster, Red Snow Crab, and Asparagus
Spaghetti with Tomato Cream Sauce

3,300円

Fish 魚料理

イサキと帆立貝の香草焼き プロヴァンサルバター
紅ズワイガニとズッキーニのコンフィ ヴェルモットソース

Herb-Roasted Grunt and Scallops with Provençal Butter,
Red Snow Crab and Zucchini Confit, Vermouth Sauce

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 サーロインのポワレ 黒胡椒風味 ポム・ムスリーヌ添え
赤ワインソースとコニャック香るクリームソース

Pan-Fried Michinoku Hidakami Beef Sirloin with Black Pepper, Served with Pommes Mouseline
Accompanied by Red Wine Sauce and Cognac-Scented Cream 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

シャルキュトリ盛合せ

Assorted Charcuterie

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.

APR. TO JUN.
DESSERT

SEASONAL RECOMMEND

季節のおすすめ

2026.04.27-2026.06.30



ダークチェリーとルバーブのタルト
バニラアイス添え

Dark Cherry and Rhubarb Tart
with Vanilla Ice Cream

2,300円

メロンと煎茶のパフェ

Melon and Sencha Parfait

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
(カモミールまたは、ローズヒップ) | ・ Herbal Tea *Caffeine Free
(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.