

Dinner Course

ディナーコース

17:30-22:00(L.O.20:30)



Chef's Recommendation
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

真鯛のカルパッチョ キャビア エルブサラダ添え
レモンとグレープフルーツのヴァイネグレット

Seared Sea Bream Carpaccio with Caviar, served with Herb Salad
Lemon and Grapefruit Vinaigrette

カリフラワーの冷製ヴェルーテ トマトのエスプーマとともに
Chilled Cauliflower Velouté, served with Tomato Espuma

スズキ・ホタテ・エビのポワレ フヌイユとパプリカのクーリー
Pan-Fried Sea Bass, Scallops, and Shrimp with Fennel and Paprika Coulis

みちのく日高見牛 サーロインのポワレ クルールエスティヴァル グリビッシュソース
Pan-Fried Michinoku Hidakami Beef Sirloin, Couleur Estivale, Gribiche 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

桃と無花果の赤ワインマリネ 桃のグラニテを添えて
(福島県桑折町「献上桃の郷」の桃を使用)
Red Wine-Marinated Peaches and Fig, served with Peach Granita
(Peaches from "Kenjo Momo no Sato," Koori Town, Fukushima Prefecture)

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

13,500円

Dinner Course

ディナーコース

17:30-22:00(L.O.20:30)

Étoile

エトワール

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

真鯛のカルパッチョ キャビア エルブサラダ添え
レモンとグレープフルーツのヴァイネグレット

Seared Sea Bream Carpaccio with Caviar, served with Herb Salad
Lemon and Grapefruit Vinaigrette

スズキ・ホタテ・エビのポワレ フヌイユとパプリカのクーリー
Pan-Fried Sea Bass, Scallops, and Shrimp with Fennel and Paprika Coulis

みちのく日高見牛 サーロインのポワレ クルールエスティヴァル
グリビッシュソース

Pan-Fried Michinoku Hidakami Beef Sirloin, Couleur Estivale,
Gribiche 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

桃のキャラメリゼとバニラアイスクリーム
(福島県桑折町「献上桃の郷」の桃を使用)
Caramelized Peaches with Vanilla Ice Cream
(Peaches from "Kenjo Momo no Sato," Koori Town, Fukushima Prefecture)

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

10,000円

※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。
※料金には消費税、サービス料15%が含まれます。
※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。

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

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・アスパラガス・ズッキーニの
レモンクリームスパゲッティ
Pan-Fried Lobster, Asparagus, and Zucchini
Spaghetti with Lemon Cream Sauce 3,300円

Fish 魚料理

スズキ・ホタテ・エビのポワレ フヌイユとパプリカのクーリー
Pan-Fried Sea Bass, Scallops, and Shrimp
with Fennel and Paprika Coulis 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 クルールエスティヴァル
グリビッシュソース
Pan-Fried Michinoku Hidakami Beef Sirloin, Couleur Estivale,
Gribiche Sauce 8,400円

牛フィレ肉とフォワグラのポワレ 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

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



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



シャルキュトリ盛合せ
Assorted Charcuterie 3,800円

シェフおすすめスープ
Chef's Recommended Soup 1,250円

ミックスベジタブルサラダ
Mixed Vegetable Salad 1,300円

パン
Bread 380円

チーズ盛合せ(3種)
Assorted Cheese(Three Varieties) 2,300円

オリーブマリネ
Marinated Olives 1,100円