

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

さいさいどり
岩手県産「菜彩鶏」のショーフロワ マッシュルームのババロア トリュフ風味
Iwate Prefecture "Saisai-Dori" Chicken Chaud-Froid Mushroom Bavarois with Truffle

ポルチーニ茸とサツマイモのクリームスープ ホタテ貝のポワレ添え
Porcini Mushroom and Sweet Potato Cream Soup
served with Pan-Fried Scallop

白身魚と海老のバリグール風 サフランポテト添え
すだちとタイム香るジュとともに
White Fish and Shrimp à la Barigoule, served with Saffron Potatoes
Sudachi and Thyme-Scented Jus

みちのく日高見牛 サーロインのポワレ
セージとレモンクリームソースのニョッキ 山椒香るグレービーソース
Pan-Fried Michinoku Hidakami Beef Sirloin
Gnocchi with Sage and Lemon Cream Sauce Sansho-Scented Gravy

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

マロンショコラのミルフィーユ
Marron Chocolate Mille-Feuille

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

さいさいどり
岩手県産「菜彩鶏」のショーフロワ マッシュルームのババロア トリュフ風味
Iwate Prefecture “Saisai-Dori” Chicken Chaud-Froid
Mushroom Bavarois with Truffle

白身魚と海老のバリゲール風 サフランポテト添え
すだちとタイム香るジュとともに
White Fish and Shrimp à la Barigoule, served with Saffron Potatoes
Sudachi and Thyme-Scented Jus

みちのく日高見牛 サーロインのポワレ
セージとレモンクリームソースのニョッキ 山椒香るグレービーソース
Pan-Fried Michinoku Hidakami Beef Sirloin
Gnocchi with Sage and Lemon Cream Sauce Sansho-Scented Gravy

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

林檎のショコラブランとキャラメリゼのコンポジション
Apple and White Chocolate Composition with Caramelized Apple

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

Salad サラダ

ミックスベジタブルサラダ
Mixed Vegetable Salad

1,300円

Pasta パスタ

オマール海老のリングイーネ アメリカンクリームソース
Lobster Linguine with American Cream Sauce

3,300円

Fish 魚料理

白身魚と海老のバリグール風 サフランポテト添え
すだちとタイム香るジュとともに
White Fish and Shrimp à la Barigoule, served with Saffron Potatoes
Sudachi and Thyme-Scented Jus

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 Prefecture “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
セージとレモンクリームソースのニョッキ 山椒香るグレービーソース
Pan-Fried Michinoku Hidakami Beef Sirloin
Gnocchi with Sage and Lemon Cream Sauce Sansho-Scented Gravy

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

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

パン
Bread 380円

オリーブマリネ
Marinated Olives 1,100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.

DESSERT

Seasonal Recommend Dessert

季節のおすすめデザート

10/1 Thu. – 11/30 Mon.



マロンショコラパフェ
Marron Chocolate Parfait

2,800円



林檎のコンポート バニラアイスクリーム添え
Apple Compote, served with Vanilla Ice Cream

2,300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.

※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.

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



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.

ブレンドコーヒー
Coffee

紅茶 (レモンまたはミルク)
Tea (with Lemon or Milk)

アメリカンコーヒー
Americano

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)

カプチーノ
Cappuccino

オレンジジュース
Orange Juice

エスプレッソ
Espresso

アップルジュース
Apple Juice

※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.