

LUNCH



※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.

Lunch Course ランチコース 11:30-14:00

— 前菜 Appetizer —

スモークサーモントラウトと蚕豆のムース コンソメジュレ
ランティエユラヴィゴットソース
Smoked salmon trout and broad beans mousse, consommé jerry,
lentille ravigote sauce

— メインディッシュ Main dish —

下記より1品お選びください。 Please select one dish from below.

エビ・帆立貝・白身魚のポワレ
ラタトゥイユ レモンオイル 白ワインソース
Pan-fried shrimp, scallop and white fish,
ratatouille, lemon oil, white wine sauce

岩手県産『奥州いわいどり』のロースト
生ハム・トマト・オリーブのマリネ ルッコラサラダとともに
Roasted Iwate-produced "Ohshu iwai chicken",
marinated prosciutto, tomato, and olive, arugula salad

ハンバーグステーキ 丸ノ内ホテル 伝統のハヤシソース
Hamburg steak, hayashi sauce

牛サーロインのポワレ シャスールソース (+1,600円)
Pan-fried beef sirloin, chasseur sauce

牛ヒレ肉とフォアグラのポワレ トリュフソース (+3,900円)
Pan- fried beef fillet and foie gras, truffle sauce

— デザート Dessert —

パティシエおすすめのデザート
Pastry chef's recommended dessert

パン
Bread

コーヒーまたは紅茶
Coffee or tea

4,850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.

Specialty

スペシャルティ 11:30-14:00



オマール海老のパスタ ジェノベーゼ モッツァレラチーズとトマトマリネ

サラダ、コーヒーまたは紅茶付

Lobster pasta, genovese, marinated mozzarella and tomato

with salad, coffee or tea

3,800円



丸ノ内ホテル 伝統のカレー ～国産牛使用～

サラダ、コーヒーまたは紅茶付

Domestic beef curry, steamed rice

with salad, coffee or tea

3,800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.

Light Meal ライトミール 11:30-14:00

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

Olive Yume pork ham and 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)

Three kinds of cheese selection

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.

JUL. TO AUG. DESSERT

SEASONAL RECOMMEND

季節のおすすめ

2025.07.01-2025.08.31



桃のパフェ

福島県桑折町『献上桃の郷』の桃を使用

Fukushima Prefecture's Koori Town-produced
"Kenjo Momo no Sato" peach parfait 2,300円



桃のショートケーキ

福島県桑折町『献上桃の郷』の桃を使用

Fukushima Prefecture's Koori Town-produced
"Kenjo Momo no Sato" peach sponge cake 1,600円



ココナッツムース キャラメルアイス添え

Coconut mousse, caramel ice cream 2,000円

『献上桃の郷』^{さと こおりまち}桑折町は、福島県北部に位置し皇室に献上されている品種などを生産する日本有数の桃の産地として知られています。桃の品種については、スタッフにお尋ねください。

Please ask the staff about the peach variety.

※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 style classic apple pie

1,700円

丸の内はちみつを使用した

カヌレ・マドレーヌ・プリン of 盛合せ

“Marunouchi-produced honey” canelé,

madeleine, and pudding

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



※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

・ハーブティー ※ノンカフェイン

・ Herbal tea *caffeine free

(カモミールまたは、ローズヒップ)

(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.