

# 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マリネ・鶏レバーのクロスティーニ・ミモザサラダ  
新玉ねぎのクリームスープ  
Marinated Smoked Salmon Trout Chicken Liver Crostini Mimosa Salad  
Seasonal Onion Soup

## — 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.

白身魚・帆立貝・海老 春菊と筍のクスクス 白ワインソース  
Assorted White Fish, Scallops, and Shrimp Couscous with Spring Greens and Bamboo Shoots,  
with a White Wine Sauce

新玉ねぎでマリネした“ローストポーク”  
そら豆・グリーンピース・ペコロスの軽いラグーとともに  
桜香るガストリックソース  
Roast pork Marinated with Seasonal Onion, Served with a Light Ragout of Fava Beans, Green Peas,  
and Pearl Onions, Accompanied by a Cherry-Blossom-Scented Gastrique Sauce

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 with Marunouchi Hotel's Traditional Hayashi Sauce

牛サーロインのポワレ トリュフ風味のポテトフライとともに  
オニオンジンジャー和風ソース (+1,600円)  
Pan-Fried Beef Sirloin,  
Served with Truffle-Flavored French Fries and Onion-Ginger Japanese Sauce (+JPY1,600)

牛フィ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, with Truffle Sauce (+JPY3,900)

パン  
Bread

## — デザート Dessert —

パティシエおすすめのデザート  
Pastry Chef's Recommended Dessert

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.

# Lunch Set ランチセット 11:30-14:00



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

サラダ、コーヒー または 紅茶付

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～  
Marunouchi Hotel's Traditional Curry, Steamed Rice  
~Made with Domestic Beef~

サラダ、コーヒー または 紅茶付

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.

# A la Carte

アラカルト 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

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.