

# 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 —

そら豆のババロア スモークサーモントラウト ラヴィゴットソース  
トマトスープ  
Broad Bean Bavarois with Smoked Salmon Trout and Ravigote Sauce  
Tomato 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.

白身魚と海老のポワレ ジャルディニエール風  
グルノーブルソース  
Pan-Fried White Fish and Shrimp, Jardinière Style,  
with Sauce Grenobloise

チキンのコルドンブルー ポム・ムースリーヌ添え  
ムータルドソース  
Chicken Cordon Bleu with Pommes Mousseline and Mustard 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

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

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<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.