

LUNCH



Lunch Course ランチコース

11:30-14:00

Appetizer 前菜

ラタトゥイユとチーズのタルティーン
ガーリックシュリンプとスモークサーモントラウトのコブサラダ
トウモロコシの冷製スープとフロマージュブラン
Ratatouille and Cheese Tartine
Garlic Shrimp and Smoked Salmon Cobb Salad
Chilled Sweet Corn Soup with Fromage Blanc

Main Dish メインディッシュ

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

白身魚・海老・帆立貝のポワレ レモンリゾット添え パプリカフェンネルソース
Pan-Fried White Fish, Shrimp, and Scallops with Lemon Risotto and Paprika Fennel Sauce

ハチミツレモンマリネの“チキンロースト” パルミジャーノチーズとルッコラ
トマト・オリーブ・ケッパーのコンディメントとともに
Honey and Lemon Marinated “Roast Chicken” with Parmigiano Cheese and Arugula,
served with Tomato, Olive, and Caper Condiment

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 トリュフ風味のリゾーニとともに
ベルシーソース(+1,600円)
Pan-Fried Beef Sirloin, served with Truffle-Flavored Risotti
Bercy 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

Dessert デザート

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

※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.

Lunch Set ランチセット

11:30-14:00



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

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

※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

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



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

オリーブマリネ
Marinated Olives 1,100円

パン
Bread 380円

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

7/1Wed. – 8/31Mon.



ピーチメルバ パフェスタイル
Peach Melba Parfait Style

福島県桑折町「献上桃の郷」の桃を使用
Peaches from “Kenjo Momo no Sato,”
Koori Town, Fukushima Prefecture

2,800円



パスタ仕立てのホットケーキ 桃を添えて
Pasta-Style Hotcakes with Peaches

福島県桑折町「献上桃の郷」の桃を使用
Peaches from “Kenjo Momo no Sato,” Koori Town,
Fukushima Prefecture

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.