



※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.

# Early Christmas Dinner Course

アーリークリスマス ディナーコース 17:30-22:00(L.O. 20:30)

## Bonheur

ボヌール

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

アトランティックサーモンのマリネ  
セロリラブのフォンダンとランティーユラヴィゴットソース  
Marinated Atlantic salmon, celeriac fondant and ranteille ravigote sauce

トリュフクリームソースのニョッキ 合鴨ローストを添えて  
Truffle cream gnocchi, roasted duck

帆立貝・白身魚・ムール貝 クラムジューのエミュルション  
Scallops, white fish, and mussels clam fumet emulsion

国産牛サーロインのポワレ  
マーマレードオニオンとポテトのグラティネ グレービーソース  
Pan-fried beef sirloin, marmalade onion and potato gratinée, gravy sauce

牛フィレ肉のポワレ マデラソース (+1,000円)  
Pan-fried beef fillet, madeira sauce

牛フィレ肉とフォアグラのポワレ ポルチャーニソース (+2,500円)  
Pan-fried beef fillet and foie gras, porcini sauce

パン  
Bread

“Boule de Noël” ヴァシュラン仕立て  
“Boule de Noël” vacherin-style dessert

コーヒー または 紅茶  
Coffee or tea

15,000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 17:30-21:30

## Appetizer 前菜

ミックスベジタブルサラダ

Mixed vegetable salad

1,300円

## Pasta パスタ

オマール海老のスパゲッティ ペスカトーレ

Lobster spaghetti pescatore

3,300円

## Fish 魚料理

帆立貝・白身魚・ムール貝 クラムジューのエミュルション

Scallops, white fish, and mussels clam fumet emulsion

4,800円

## Meat 肉料理

国産牛サーロインのポワレ

マーマレードオニオンとポテトのグラティネ グレービーソース

Pan-fried beef sirloin, marmalade onion and potato gratinée, gravy sauce

8,400円

牛フィレ肉とフォアグラのポワレ ポルチャーニソース

Pan-fried beef fillet and foie gras, porcini sauce

8,000円

牛フィレ肉(150 g)のポワレ マデラソース

Pan-fried beef fillet, madeira sauce

6,000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

丸ノ内ホテル 伝統のカレー ～国産牛使用～

Domestic beef curry, steamed rice 3,800円

シェフおすすめパスタ

Chef's recommended pasta 3,300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

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.



# DEC. TO JAN. DESSERT

SEASONAL RECOMMEND

季節のおすすめ

2025.12.01-2026.01.07



フランス伝統菓子「オペラ」  
パフェスタイル

French pastry "Opéra" parfait style 2,800円



ピスタチオムース フランボワーズシャーベット添え  
Pistachio mousse with framboise sorbet 2,300円



「焼きりんご」バニラアイスクリームと  
丸の内はちみつを添えて

"Baked apples" with vanilla ice cream  
and "Marunouchi-produced honey" 1,600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 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



## 「丸の内はちみつ」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。



※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.