

CAFE



Afternoon Tea アフタヌーンティー ¥4,000 (¥3,306) 14:00-16:00

Couleurs d'automne

パティシエが趣向をこらしたスイーツの数々をお楽しみください。

栗とふわふわスポンジのモンブラン
Fluffy Mont Blanc chestnut cake

かぼちゃのタルトレット
Pumpkin tartlet

さつまいものオレンジ煮
Orange sweet potatoes

キャラメルとリンゴのムース
Caramel and apple mousse

巨峰のコンポート
Kyoho grape compote

かぼちゃの種入りクッキー
Pumpkin seed cookie

チョコレートマドレーヌ
Chocolate madeleine

スコーン
Scone

パンケーキ
Pancake

きのこナスのグラタン
Mushroom and eggplant gratin

BLTのクロワッサンサンドウィッチ
BLT (Bacon, Lettuce, and Tomato)
croissant sandwich

かぼちゃのスープ
Pumpkin soup

ミニサラダ
Small salad

※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。
※表示価格にはサービス料(10%)、消費税が含まれます。()内は本体価格です。
※写真はイメージです。
※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 price include 10% service charge and consumption tax.
All images used are for illustrative purposes only.
The staff are happy to assist with allergy concerns.

Dessert デザート 14:00-17:30

丸ノ内ホテル特製 伝統のアップルパイ Marunouchi Hotel style classic apple pie	¥1,670 (¥1,380)
クラシックショコラ Classic chocolate cake	¥1,416 (¥1,170)
丸の内はちみつのカステラ “Marunouchi honey” sponge castella cake	¥1,416 (¥1,170)
モンブラン Mont Blanc	¥1,416 (¥1,170)
ティラミス Tiramisu	¥1,416 (¥1,170)
シフォンケーキ Chiffon cake	¥1,416 (¥1,170)
洋梨のタルト Pear tart	¥1,416 (¥1,170)
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!	¥968 (¥800)



※デザートセット (+¥605 (+¥500)で1ドリンク付き)

Dessert set (+¥605 (+¥500), 1 drink included)

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 (カモミールまたは、ローズヒップ)	・ Herb Tea *caffeine free (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。
※表示価格にはサービス料(10%)、消費税が含まれます。()内は本体価格です。
※写真はイメージです。
※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 price include 10% service charge and consumption tax.
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 14:00-17:30



丸ノ内ホテルこだわりのカレー ～香川県産オリーブ牛使用～
Beef curry, steamed rice “Chef’s specialty” ￥3,376 (¥2,790)

ポム・ダダン伝統のハヤシライス ～香川県産オリーブ牛使用～
Hashed beef, steamed rice “Chef’s specialty” ￥3,376 (¥2,790)

おすすめパスタ
Chef’s recommended pasta ￥2,783 (¥2,300)

アメリカンクラブハウスサンドウィッチ
American clubhouse sandwich ￥2,420 (¥2,000)

ミックスサンドウィッチ
Mixed sandwich ￥2,166 (¥1,790)

シーザーサラダ
Caesar salad ￥1,440 (¥1,190)

シェフおすすめスープ
Chef’s recommended soup ￥1,089 (¥900)

パン
Bread ￥363 (¥300)

シャルキュトリと瀬戸内ピクルス
Charcuterie and pickles from the “Setouchi Region” ￥3,134 (¥2,590)

瀬戸内オリーブマリネ
Marinated olives from the “Setouchi Region” ￥1,016 (¥840)

チーズ盛り合わせ
Assorted cheese
5種 Five cheese selection ￥3,134 (¥2,590)
3種 Three cheese selection ￥1,924 (¥1,590)



※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。
※表示価格にはサービス料(10%)、消費税が含まれます。()内は本体価格です。
※写真はイメージです。
※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 price include 10% service charge and consumption tax.
All images used are for illustrative purposes only.
The staff are happy to assist with allergy concerns.