

# CAFE

キャラメルショコラ  
バニラアイスを添えて



フロマーージュクリュ  
柚子ソースとともに



ブラリネの  
パルフェグラッセ

## Afternoon Tea Set

アフタヌーンティーセット



**パティシエの遊び心を散りばめた  
クリスマスアフタヌーンティーで心弾むひとときを**

クリスマスをテーマにしたサンタクロースやツリーが可愛い  
アフタヌーンティーセット。サンタクロースやオーナメント  
をモチーフにしたスイーツやセイボリーで、贅沢な午後のひと  
ときをお過ごしください。

¥4,000 (¥3,306)



※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.

|  |                 |
|--|-----------------|
| フロマージュクリュ 柚子ソースとともに<br>No-bake cheesecake with “Yuzu” sauce                | ¥1,815 (¥1,500) |
| プラリネのパルフェグラッセ<br>Parfait glace praline                                     | ¥1,815 (¥1,500) |
| キャラメルショコラ バニラアイスを添えて<br>Caramel chocolate cake with vanilla ice cream      | ¥1,936 (¥1,600) |
| 丸ノ内ホテル特製 伝統のアップルパイ<br>Marunouchi Hotel style classic apple pie             | ¥1,669 (¥1,380) |
| クラシックショコラ<br>Classic chocolate cake  | ¥1,415 (¥1,170) |
| 丸の内はちみつのカステラ<br>“Marunouchi honey” sponge castella cake                    | ¥1,415 (¥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。<br>Ice cream / sorbet Please ask the staff | ¥968 (¥800)     |



※ドリンクセット +¥605 (¥500)

Drink set +¥605 (¥500)

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<br>(カモミールまたは、ローズヒップ) | ・ Herb 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。  
※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” ¥3,375 (¥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” ¥3,375 (¥2,790)

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

キノコのペペロンチーノスパゲッティ  
Mushroom peperoncino spaghetti ¥2,420 (¥2,000)

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 ¥2,165 (¥1,790)



シーザーサラダ  
Caesar salad ¥1,439 (¥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” ¥3,133 (¥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 ¥3,133 (¥2,590)

3種 Three cheese selection ¥1,923 (¥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.