

JUNE TO AUGUST

CAFÉ

SUMMER RECOMMENDED DESSERT

夏のおすすめデザート

2022.06-08



ピーチパフェ
Peach parfait

¥2,299 (¥1,900)



タルトシトロソ ミルクアイス添え

Lemon tart with milk ice cream ¥1,815 (¥1,500)



マンゴープリン ココナッツアイス添え

Mango pudding with coconut ice cream ¥1,936 (¥1,600)



プリンアラモード

Caramel custard ¥1,694 (¥1,400)

※ドリンクセット +¥605 (¥500)

右ページのドリンクメニューよりお選びください。

Drink set +¥605 (¥500)

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。
※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

丸ノ内ホテル特製 伝統のアップルパイ

Marunouchi Hotel style classic apple pie

¥1,669 (¥1,380)

クラシックショコラ

Classic chocolate cake

¥1,415 (¥1,170)

丸の内はちみつのカステラ

“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。

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

・ Herb 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。
※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)

カラスミと甘エビの冷製カペリーニ ★おすすめ
Cold capellini with botargo and sweet shrimp Recommend ¥2,904 (¥2,400)

キノコのペペロンチーノスパゲッティーニ
Mushroom peperoncino spaghettini ¥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)

高糖度トマト“RinRin”を使用したガスパチョ
スパイシーなクスクスと共に ★おすすめ
Sweet tomato "RinRin" gazpacho with spicy couscous Recommend ¥1,936 (¥1,600)

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.