

CAFE



洋梨のベル・エレヌ



和栗のパフェ



和栗のモンブラン



さつまいもとりんごのタルト パニラアイス添え



ノンアルコールカクテル
“プティ・ディアブル・ハロウィン”



カクテル“ノクターン”

Afternoon Tea Set

アフタヌーンティーセット



ハロウィンをテーマに「お化けのマロンタルト」をはじめ、キャラクターやアイテムをモチーフにしたスイーツが勢ぞろい。セイボリーには「紫いもとかぼちゃのムース タルト仕立て」など、ハロウィンカラーで仕上げたお料理が並び、わくわく楽しいハロウィンを満喫いただけます。

¥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.

Autmn Sweets Fair 9/1~10/31

- 和栗のパフェ
Japanese chestnut parfait ¥2,299 (¥1,900)
- 洋梨のベル・エレース
Poire belle Hélène ¥1,936 (¥1,600)
- さつまいもとりんごのタルト バニラアイス添え
Sweet potato and apple tart with vanilla ice cream ¥1,633 (¥1,350)
- 和栗のモンブラン
Japanese chestnut mont blanc ¥1,936 (¥1,600)
- カクテル “ノクターン”
Cocktail “Nocturne” ¥1,331 (¥1,100)
- ノンアルコールカクテル “プティ・ディアブル・ハロウィン”
Non-alcoholic cocktail “Petit diable halloween” ¥1,089 (¥900)

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 | ・紅茶(レモンまたは、ミルク) Tea | ・オレンジジュース Orange Juice |
| ・アメリカンコーヒー Americano | ・ハーブティー ※ノンカフェイン
Herb Tea *caffeine free | ・アップルジュース Apple Juice |
| ・カプチーノ Cappuccino | (カモミールまたは、ローズヒップ)
(Chamomile/Rose hip) | |
| ・エスプレッソ Espresso | | |

※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.