

APRIL TO MAY  
DESSERT

WINTER RECOMMENDED DESSERT

春のおすすめデザート

2024.04-05



抹茶パフェ  
Matcha parfait  
¥2,420 (¥2,000)



ピスタチオと  
グリオットジャムの  
ミルフィーユ  
Pistachio and griotte  
cherry jam mille-feuille  
¥1,936 (¥1,600)

※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 prices include 10% service charge and consumption tax.  
The prices in parentheses are without 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<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 prices include 10% service charge and consumption tax.  
The prices in parentheses are without 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)

シェフおすすめパスタ  
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 ¥2,783 (¥2,300)

ミックスサンドウィッチ  
Mixed sandwich ¥2,420 (¥2,000)

シーザーサラダ  
Caesar salad ¥1,573 (¥1,300)



シェフおすすめスープ  
Chef’s recommended soup ¥1,210 (¥1,000)

パン  
Bread ¥363 (¥300)

シャルキュトリとピクルス  
Charcuterie and pickles ¥3,630 (¥3,000)



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 ¥3,630 (¥3,000)  
3種 Three cheese selection ¥2,178 (¥1,800)

※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 prices include 10% service charge and consumption tax.  
The prices in parentheses are without 10% service charge and consumption tax.  
All images used are for illustrative purposes only.  
The staff are happy to assist with allergy concerns.