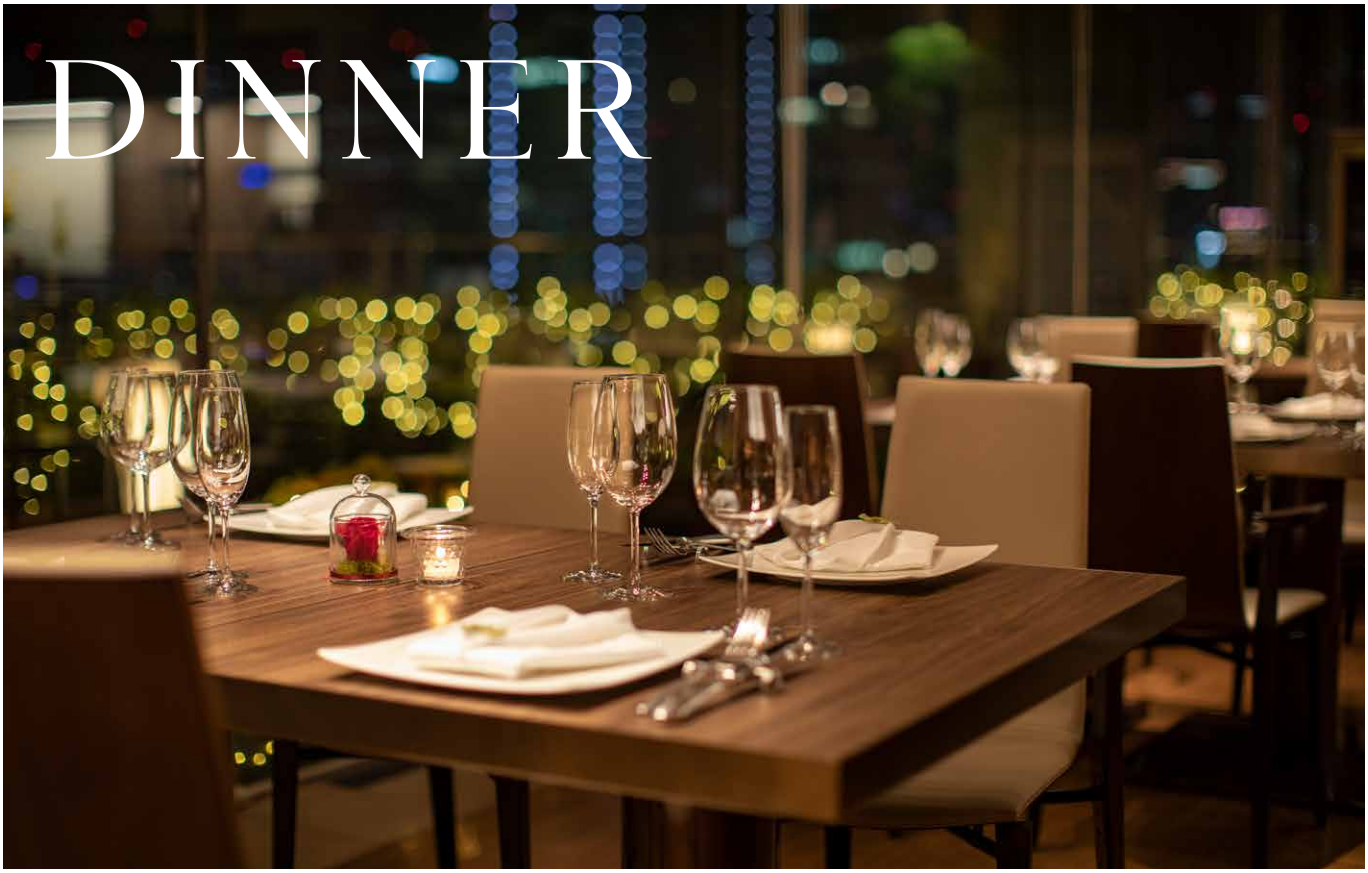

Dinner Course ディナーコース 17:30-20:30

Casual
カジュアル

真ダコと帆立貝のスモーク　ニソワーズスタイル
Niçoise-style octopus confit and smoked sea scallops

または or

枝豆の冷製スープ
Green soybeans cold soup

お好きな
メインディッシュを
お選びください

Please select one dish from
the main dishes listed right

シェフおすすめのお魚料理　ソースヴェルジュ
Chef's recommended fish served with Verjuice sauce

または or

ポークスペアリブのロースト
Tender pork spare ribs

シーザーサラダ
Caesar salad

パン
Bread

桃のシャーベット
Peach sorbet

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

¥7,260（¥6,000）

※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.

Dinner Course ディナーコース 17:30-20:30

Chef's Recommend
シェフおすすめ

鮎のポッシェ　ソースヴェール
Simmered sweetfish "Ayu" with green sauce

シェフおすすめのお魚とサフラン風味のリゾット
Chef's recommended fish and creamy saffron risotto

グラニテ
Sorbet

お好きな
メインディッシュを
お選びください

Please select one dish from
the main dishes listed right

仔羊背肉のローストとミディトマトのファルシー
Roasted rack of lamb served with stuffed tomatoes

または or

オリーブ牛のロースト ※プラス800円頂戴致します。
Japanese olive-fed beef roast ※An additional fee of ￥800 will be charged

パン
Bread

ふわふわスポンジと桃のムース仕立て
Peach mousse cake

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

￥9,680（￥8,000）

pomme d'Adam
ポム・ダダン

鮎のポッシェ　ソースヴェール
Simmered sweetfish "Ayu" with green sauce

鱧の湯引き　青ゆずのソース
Green "Yuzu" sauce-flavored parboiled Japanese conger eel

鴨のスモークとナスのロール仕立て
Smoked duck with grilled eggplant

シェフおすすめのお魚料理とサフラン風味のリゾット
Chef's recommended fish and creamy saffron risotto

グラニテ
Sorbet

オリーブ牛のロースト
Japanese olive-fed beef roast

パン
Bread

ふわふわスポンジと桃のムース仕立て
Peach mousse cake

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

￥12,100（￥10,000）

※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.

A la Carte Menu アラカルト　17:30-21:30

Appetizer 前菜

鮎のポッシェ　ソースヴェール
Simmered sweetfish “Ayu” with green sauce　¥2,662（¥2,200）

真ダコのコンフィと帆立貝のスモーク　ニソワーズスタイル
Niçoise-style octopus confit and smoked sea scallops　¥2,662（¥2,200）

鱧の湯引き　青ゆずのソース
Green “Yuzu” sauce-flavored parboiled Japanese conger eel
¥2,662（¥2,200）

野菜15品目の“グルマンサラダ”
Gourmman salad /15 seasonal vegetables　¥2,420（¥2,000）

鴨のスモークとナスのロール仕立て
Smoked duck with grilled eggplant　¥2,904（¥2,400）

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

Pasta パスタ

桃の冷製パスタ
Chilled peach pasta　¥2,904（¥2,400）

（ご提供時間7月16日より　桃の入荷がなくなった時点で終了となります。）
It will end as soon as the peaches are out of stock from the provision period 7/16.

※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.

Fish 魚料理

シェフおすすめのお魚料理
Chef's recommended fish ¥3,630（¥3,000）

オマール海老とお魚のフリット
Sautéed lobster and today's fish ¥3,872（¥3,200）

シェフおすすめのお魚とサフラン風味のリゾット
Chef's recommended fish and creamy saffron risotto ¥3,388（¥2,800）

Meat 肉料理

ポークスペアリブのロースト
Tender pork spare ribs ¥3,146（¥2,600）

オリーブ牛のスープ仕立て
Japanese olive-fed beef soup ¥3,388（¥2,800）

仔羊背肉のローストとミディトマトのファルシー
Roasted rack of lamb served with stuffed tomatoes ¥3,630（¥3,000）

オリーブ牛もも肉のロースト　瀬戸内豊島産塩と薬味添え
Homemade seasoned salt-flavored
Japanese olive-fed beef top round roast ¥4,598（¥3,800）

オリーブ牛フィレ肉のロースト　瀬戸内豊島産塩と薬味添え
Homemade seasoned salt-flavored
Japanese olive-fed beef fillet roast ¥9,680（¥8,000）

リンゴとフォアグラのポム・ダダン
（1日限定3個　40分お時間いただきます）
pomme d'Adam style, foie gras stuffed apple ¥4,840（¥4,000）
(We serve this dish only 3 times a day. We kindly ask to wait 40 minutes before being served)

※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　17:30-21:30

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.

Dinner Dessert ディナーデザート　17:30-21:30

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）

瀬戸内産メロンのショートケーキ
Melon sponge cake　¥1,416（¥1,170）

瀬戸内産メロンパフェ
Melon parfait　¥1,997（¥1,650）

桜風味のシフォンケーキ
Ciffon cake cherry blossom flavor　¥1,416（¥1,170）

瀬戸内産柑橘フルーツのタルト
Citrus fruits tart　¥1,416（¥1,170）

クラシックショコラ
Classic chocolat cake　¥1,416（¥1,170）

オリーブ玉子と丸の内はちみつのカステラ
“Marunouchi honey” sponge castella cake　¥1,416（¥1,170）

オリーブ玉子と和三盆のトロトロプリン
Japanese sugar “Wasanbon” pudding　¥1,416（¥1,170）

アイスクリーム / シャーベット
（バニラ・抹茶　/フランボワーズ・和三盆）
1種類お選びください
Selection of ice cream & sherbet / with a choice of 1 from 4 flavors
(Vannila,Green tea/Raspberry,Refined Japanese sugar)　¥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.