

Summer Recommend

夏のおすすめ

Appetizer 前菜



オマール海老と野菜のテリーヌ “瀬戸内キャビア ベステル” 添え

Lobster and vegetable terrine with “Setouchi caviar bester”

オマール海老、瀬戸内キャビアを使用した贅沢な一品。さわやかな柚子胡椒マヨネーズソース、マイルドな甘さのparsnipソースと共にお召し上がりください。

¥4,235 (¥3,500)

Soup スープ



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

Sweet tomato “RinRin” gazpacho with spicy couscous

素材の持つ味が生きるよう3日間かけて丁寧に仕上げたシェフ渾身の一品。まずはそのまま、次にスパイシーなクスクスを割り入れて味の変化をお楽しみください。

¥1,936 (¥1,600)

Pasta パスタ



カラスミと甘エビの 冷製カペリーニ

Cold capellini with botargo and sweet shrimp

カラスミをふんだんに使用し、見た目にも華やかな冷製のカペリーニ。塩昆布、柚子胡椒をアクセントに、酸味のあるソースで夏らしくさわやかに仕上げました。

¥2,904 (¥2,400)

Meat 肉料理



香川県産オリーブ牛バラ肉の カルボナーダ

Kagawa prefecture olive beef rib carbonnade

余分な脂身を丁寧に取り除き、じっくりとビールで煮込み肉の旨味を引き出しました。食感や味わいの異なるこだわりの付け合わせを添えております。

¥5,082 (¥4,200)

※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



Dinner Course ディナーコース 17:30-20:30

Casual

カジュアル

オマール海老と野菜のテリーヌ “瀬戸内キャビア ベステル” 添え
Lobster and vegetable terrine with “Setouchi caviar bester”

ポム・ダダン ブロシェット
Brochette of meat, fish and vegetable

パン
Bread

パティシエおすすめのデザート
Pastry chef's recommended dessert

コーヒーまたは紅茶
Coffee or tea

¥7,865 (¥6,500)

※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

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

オマール海老と野菜のテリーヌ “瀬戸内キャビア ベステル”添え
Lobster and vegetable terrine with “Setouchi caviar bester”

真鯛のポワレ アーティチョークのバリグール
Pan-fried sea bream with artichokes barigoule

グラニテ
Sherbet

アメリカ産Tボーンステーキ (お二人様より)
American T-bone steak (for 2 people)

または or

香川県産オリーブ牛バラ肉のカルボナード
Kagawa prefecture olive beef rib carbonnade

または or

骨付き仔羊の香草パン粉焼き ワサビ香るソース
Herb roasted lamb chops with wasabi-flavored sauce

パン
Bread

パティシエおすすめのデザート
Pastry chef's recommended dessert

コーヒーまたは紅茶
Coffee or tea

¥11,495 (¥9,500)

※おすすめグレードアップ
Recommended upgrade menu

香川県産オリーブ牛フィレ肉のロースト
Roasted Kagawa prefecture olive beef fillet + ¥2,904 (¥2,400)

pomme d'Adam

ポム・ダダン

オマール海老と野菜のテリーヌ “瀬戸内キャビア ベステル”添え
Lobster and vegetable terrine with “Setouchi caviar bester”

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
Sweet tomato “RinRin” gazpacho with spicy couscous

真鯛のポワレ アーティチョークのバリグール
Pan-fried sea bream with artichokes barigoule

グラニテ
Sherbet

香川県産オリーブ牛モモ肉のロースト 赤ワインソース サマートリュフの香り
Roasted Kagawa prefecture olive beef top round with red wine sauce, summer truffle

パン
Bread

パティシエおすすめのデザート
Pastry chef's recommended dessert

コーヒーまたは紅茶
Coffee or tea

¥14,520 (¥12,000)

※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

オマール海老と野菜のテリーヌ

“瀬戸内キャビア ベステル”添え ★ おすすめ
Recommend

Lobster and vegetable terrine with “Setouchi caviar bester”

¥4,235 (¥3,500)

野菜12品目を使用したグルマンサラダ

Gourmet salad (with 12 different vegetables)

¥2,420 (¥2,000)

ベジタブルミックスサラダ

Vegetable mixed salad

¥1,694 (¥1,400)

野菜のポトフ コリアンダー風味

Vegetable pot-au-feu with coriander flavor

¥1,815 (¥1,500)

Fish 魚料理

真鯛のポワレ アーティチョークのバリグール

Pan-fried sea bream with artichokes barigoule

¥4,114 (¥3,400)

シェフおすすめの魚料理

Chef's recommended fish

¥4,356 (¥3,600)

※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.

Meat 肉料理

香川県産オリーブ牛バラ肉のカルボナーダ ★ おすすめ
Recommend
Kagawa prefecture olive beef rib carbonnade ¥5,082 (¥4,200)

アメリカ産Tボーンステーキ(600g)
American T-bone steak (600g) ¥14,520 (¥12,000)

骨付き仔羊の香草パン粉焼き ワサビ香るソース
Herb roasted lamb chops with wasabi-flavored sauce ¥4,598(¥3,800)

香川県産オリーブ牛モモ肉のロースト
瀬戸内豊島産塩と薬味添え
Roasted Kagawa prefecture olive beef top round
with “Teshima” salt and condiments ¥4,840 (¥4,000)

香川県産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
Roasted Kagawa prefecture olive beef fillet
with “Teshima” salt and condiments ¥10,890 (¥9,000)



※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.

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” ￥3,375 (¥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
Recommend
Cold capellini with botargo and sweet shrimp ￥2,904 (¥2,400)

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)

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

JUNE TO AUGUST
DESSERT
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)



タルトシトロンの 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 デザート

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
(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.