

DINNER



Dinner Course ディナーコース 17:30-20:30

Casual

カジュアル

	ベジタブルスティック 柚子胡椒のバーニャフレッタ Vegetable sticks, Yuzu citrus pepper dipping sauce
1st Plate	チキンとアボカドのトルティーヤ Chicken and avocado tortilla
	冷たいポットエッグ ベーコンとラタトゥイユ Cold pot egg, bacon and ratatouille
2nd Plate	フィッシュ&チップス Fish and chips
Main Plate	チキンコンフィとポークスペアリブ Chicken thigh confit and tender pork spare ribs
Dessert	パティシエおすすめのデザート Pastry chef recommended dessert
	パン Bread
	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

穴子と大葉ピストウーのロール仕立て ラングスティーヌ添え
Japanese conger eel "anago", perilla mint pesto roll and Japanese lobster

ヤリイカのファルス グリーンマスタードソース
Rice-stuffed spear squid with green mustard sauce

グラニテ
Sherbet

骨付き仔羊のロースト タイム風味のソース
Roasted lamb with bones, thyme-flavored sauce

または or

オーストラリア産牛フィレ肉のポワレ ポワブレードソース
Sautéed Australian beef fillet with French pepper sauce

パン
Bread

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

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

¥9,680 (¥8,000)

※おすすめグレードアップ

オリーブ牛フィレ肉のロースト

Recommended upgrade menu

Japanese olive-fed beef fillet roast + ¥2,904 (¥2,400)

pomme d'Adam

ポム・ダダン

ホタテ貝のポッシェとお魚のカルパッチョ サラダ仕立て
Scallop stew and fish carpaccio salad

鱧のフリット 大葉ピストウーソース
Pan-fried pike conger "hamo" with perilla mint pesto

桃の冷製スープ ラングスティーヌとキャビア添え
Chilled peach soup with Japanese lobster and caviar

お魚のポワレとレモンのリゾット
Sautéed fish with lemon risotto

グラニテ
Sherbet

オリーブ牛モモ肉のロースト ポワブレードソース
Japanese olive-fed beef top round roast with French pepper 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

¥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

野菜12品目使用したグルマンサラダ
Gourmet salad (with 12 different vegetables) ¥2,420 (¥2,000)

ホタテ貝のポッシュとお魚のカルパッチョ サラダ仕立て
Scallop stew and fish carpaccio salad ¥3,146 (¥2,600)

鱧のフリット 大葉ピストゥーソース
Pan-fried pike conger "hamo" with perilla mint pesto ¥2,904 (¥2,400)

桃の冷製スープ ラングスティーヌとキャビア添え **PEACH FAIR**
Chilled peach soup with Japanese lobster and caviar ¥2,178 (¥1,800)

桃の冷製パスタ **PEACH FAIR**
Chilled pasta with fresh peach ¥2,904 (¥2,400)



Fish 魚料理

シェフおすすめの魚料理
Chef recommended fish dish ¥2,541 (¥2,100)

ヤリイカのファルス グリーンマスタードソース
Rice-stuffed spear squid with green mustard sauce ¥2,662 (¥2,200)

オマール海老とお魚のポワレ
Sautéed lobster and fish ¥3,872 (¥3,200)



※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.

Meat 肉料理

オーストラリア産骨付き仔羊のロースト タイム風味のソース
Roasted Australian lamb with bones,
thyme-flavored sauce ¥3,388 (¥2,800)

ポークフィレ肉のロースト キャラウェイソース
Roasted pork fillet with caraway sauce ¥3,146 (¥2,600)

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
Homemade seasoned salt-flavored
Japanese olive-fed beef top round roast ¥4,840 (¥4,000)

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 roastst ¥10,890 (¥9,000)

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” ¥3,375 (¥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)

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.

Dessert デザート

PEACH FAIR



7/1~8/31

- 桃のパフェ
Peach parfait ¥1,996 (¥1,650)
- 桃のコンポート メルバ仕立て
Peach melba compote ¥1,573 (¥1,300)
- 桃のタルト〜フロマージュブランとミルクアイスを添えて〜
Peach tart with white cheese and milk ice cream ¥1,694 (¥1,400)
- 桃のカクテル “ピーチハーバリウム”
Peach Cocktail “Peach Herbarium”
※ノンアルコールもご用意可能です。 ¥1,210 (¥1,000)

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) | |
| ・エスプレッソ Espresso | (Chamomile/Rose hip) | |

※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.