

DINNER



※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

オリーブハマチのカルパッチョとオリーブ夢豚 サラダ仕立て
Olive young yellowtail carpaccio and olive dream pork loin salad

シェフおすすめの魚料理
Chef's recommended fish

グラニテ
Sherbet

八ヶ岳産鹿ロース肉のロースト ベリーソース
Roasted "Yatsugatake" venison loin with berry sauce

または or

鴨胸肉のロースト ゴルゴンゾーラソース
Roasted duck breast with gorgonzola sauce

または or

牛フィレ肉のポワレ マデラソース
Poire of beef tenderloin with Madeira wine 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

¥9,680 (¥8,000)

※おすすめグレードアップ
Recommended upgrade menu

オリーブ牛フィレ肉のポワレ
Poire of olive beef tenderloin + ¥2,904 (¥2,400)

pomme d'Adam

ポム・ダダン

オリーブハマチのカルパッチョとオリーブ夢豚 サラダ仕立て
Olive young yellowtail carpaccio and olive dream pork loin salad

オリーブ地鶏と小海老のロール かぼすソース
Olive chicken and small shrimp roll with citrus fruit "Kabosu" sauce

帆立貝のラヴィオリ
Scallop ravioli

シェフおすすめの魚料理
Chef's recommended fish

グラニテ
Sherbet

オリーブ牛モモ肉のロースト マデラソース
Roasted olive beef top round with Madeira wine 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)

オリーブハマチのカルパッチョ フレッシュトマトソース
Olive young yellowtail carpaccio
with fresh tomato sauce ¥2,662 (¥2,200)

フォアグラのスマーク ポートワインソース
Smoked foie gras with Porto wine sauce ¥2,662 (¥2,200)

オリーブ地鶏と小海老のロール かぼすソース
Olive chicken and small shrimp roll
with citrus fruit "Kabosu" sauce ¥2,662 (¥2,200)



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

シェフおすすめの魚料理
Chef's recommended fish ¥2,904 (¥2,400)

瀬戸内海産ニシ貝のロワイヤル
Shellfish Royale from the "Setouchi Region" ¥1,452 (¥1,200)

帆立貝のラヴィオリ
Scallop ravioli ¥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 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

八ヶ岳産鹿ロース肉のロースト ベリーソース
Roasted "Yatsugatake" venison loin with berry sauce ¥3,630 (¥3,000)

鴨胸肉のロースト ゴルゴンゾーラソース
Roasted duck breast with gorgonzola sauce ¥3,630 (¥3,000)

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 olive beef top round
with "Teshima" salt and condiments ¥4,840 (¥4,000)

オリーブ牛フィレ肉のポワレ
瀬戸内豊島産塩と薬味添え
Poire of olive beef tenderloin
with "Teshima" salt and condiments ¥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)

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.

Dessert



洋梨のベル・エレーヌ



ノンアルコールカクテル
“プティ・ディアブル・ハロウィン”



さつまいもとりんごのタルト バニラアイス添え



カクテル “ノクターン”



和栗のモンブラン



和栗のパフェ

Dessert デザート

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・エレーヌ
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) | |
| ・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.