

pomme d'Adam

春のおすすめメニュー

Spring Collection

2024

03-05



前菜 Appetizer

シーフードとオマールコンソメのジュレ
セロリラブのフォンダンとキャビア

Seafood with lobster consommé jelly, celeriac fondant and caviar

オマール海老、カニ、アサリ、ホタルイカを、オマール海老の豊かな香りと贅沢な味わいが広がるジュレで包みました。仕上げにはキャビアと金箔をあしらひ、彩り鮮やかな一皿をお楽しみいただけます。

¥3,872 (¥3,200)



リゾット Risotto

サクラマスのリゾット
バジル風味

Pan-fried masu salmon risotto with basil flavor

一粒一粒お米が際立つように仕上げたカルナローリ米のリゾットは、バジルの風味が絶妙なアクセントとなり、優しい貝出汁の味わいが広がります。華やかなサクラマスのボワレや桜エビ、春野菜が美しく調和した逸品です。

¥3,388 (¥2,800)



魚料理 Fish

アイナメ、つぶ貝、小エビのコトリヤード
桜エビ香るシュープレゼ添え

Greenling, whelk, and small shrimp cotriade with sakura shrimp flavored cabbage

魚介の旨味たっぷりの白いパイヤベースとも呼ばれるフランスの郷土料理。上品な味わいのアイナメや春野菜を盛り込み、春の訪れを感じる一皿に仕上げました。別添えのドレッシングが味わいに変化を加え、さっぱりとお召し上がりいただけます。

¥4,598 (¥3,800)



肉料理 Meat

マグレカナールのロースト
ビガラードソース

Roasted magret duck with bigarade sauce

芳醇なコクと香り豊かなマグレカナールをじっくりと丁寧に焼き上げ、それぞれ異なる調理法で仕上げた、アンディーブやふきのとうなどの春野菜を添えてご提供します。オレンジの爽やかな酸味と苦味のバランスが絶妙なビガラードソースでお楽しみください。

¥4,840 (¥4,000)

※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 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.



DINNER

Dinner Course ディナーコース 17:30-20:30

Casual

カジュアル

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

シーフードとオマールコンソメのジュレ
セロリラブのフォンダンとキャビア
Seafood with lobster consommé jelly, celeriac fondant and caviar

サクラマスのポワレ シトロンソース
Pan-fried masu salmon with lemon flavored sauce

または or

仔羊肩肉の煮込み マスタードパン粉焼き
Stewed lamb shoulder with mustard breadcrumbs crust

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

¥9,075 (¥7,500)

※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 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.

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

シーフードとオマールコンソメのジュレ
セロリラブのフォンダンとキャビア

Seafood with lobster consommé jelly, celeriac fondant and caviar

アイナメ、つぶ貝、小エビのコトリヤード 桜エビ香るシューブレゼ添え
Greenling, whelk, and small shrimp cotriade with Sakura shrimp flavored cabbage

グラニテ

Sherbet

マグレカナールのロースト ビガラードソース

Roasted magret duck with bigarade sauce

または or

牛肉の赤ワイン煮込み

Beef stewed with red wine

または or

香川県産オリーブ牛モモ肉のロースト エシャロットソース 赤ワイン風味のバター添え

Roasted Kagawa olive beef with shallot sauce and red wine butter (+¥1,815 (¥1,500))

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)

pomme d'Adam

ポム・ダダン

シーフードとオマールコンソメのジュレ
セロリラブのフォンダンとキャビア

Seafood with lobster consommé jelly, celeriac fondant and caviar

ホワイトアスパラガスのロースト トリュフソース

Roasted white asparagus with truffle sauce

アイナメ、つぶ貝、小エビのコトリヤード 桜エビ香るシューブレゼ添え
Greenling, whelk, and small shrimp cotriade with Sakura shrimp flavored cabbage

グラニテ

Sherbet

香川県産オリーブ牛モモ肉のロースト エシャロットソース 赤ワイン風味のバター添え

Roasted Kagawa olive beef with shallot sauce and red wine butter

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

¥15,730 (¥13,000)

※おすすめグレードアップ 香川県産オリーブ牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース 赤ワイン風味のバター添え
Recommended upgrade menu Pan-fried Kagawa olive beef fillet with shallot sauce and red wine butter +¥2,904 (¥2,400)

※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.

A la Carte Menu アラカルト 17:30-21:30



Appetizer 前菜

- ベジタブルミックスサラダ
Vegetable mixed salad ¥1,936 (¥1,600)
- 野菜12品目を使用したグルマンサラダ
Gourmet salad with 12 different vegetables ¥2,783 (¥2,300)
- 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)
- シーフードとオマールコンソメのジュレ ★おすすめ
Recommend
セロリラブのフォンダンとキャビア
Seafood with lobster consommé jelly,
celeriac fondant and caviar ¥3,872 (¥3,200)
- サクラマスのリゾット バジル風味 ★おすすめ
Recommend
Pan-fried masu salmon risotto with basil flavor ¥3,388 (¥2,800)

Fish 魚料理

- シェフおすすめの魚料理
Chef's recommended fish ¥4,356 (¥3,600)
- アイナメ、つぶ貝、小エビのコトリヤード ★おすすめ
Recommend
桜エビ香るシューブレゼ添え
Greenling, whelk, and small shrimp cotriade
with Sakura shrimp flavored cabbage ¥4,598 (¥3,800)

※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.

Meat 肉料理

仔羊肩肉の煮込み マスタードパン粉焼き

Stewed lamb shoulder with mustard breadcrumbs crust ￥4,598 (￥3,800)

マグレカナルのロースト ビガラードソース ★おすすめ
Recommend

Roasted magret duck with bigarade sauce ￥4,840 (￥4,000)

牛肉の赤ワイン煮込み

Beef stewed with red wine ￥5,324 (￥4,400)

アメリカ産Tボーンステーキ(600g)

American T-bone steak ￥14,520 (￥12,000)

香川県産オリーブ牛モモ肉のロースト

エシャロットソース 赤ワイン風味のバター添え(150g)

Roasted Kagawa olive beef top round
with shallot sauce and red wine butter ￥7,260 (￥6,000)

香川県産オリーブ牛フィレ肉のポワレ

エシャロットソース 赤ワイン風味のバター添え(130g)

Pan-fried Kagawa olive beef fillet
with shallot sauce and red wine butter ￥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 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 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)

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.

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
(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 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.