



## 前菜 Appetizer

タラバガニと  
アボカドのタンバル

*King crab and avocado timbale*

濃厚なアボカド、コク深いタラバガニ、爽やかなラディッシュのピクルスを3層に重ねたタンバルは、それぞれの食感や味わいが絶妙に調和します。西洋わさびのピリッとした辛さがくせになるヨーグルトのソースを添えて、目にも楽しい華やかな一品に仕上げました。

¥3,872 (¥3,200)



## 魚料理 Fish

ハウボウのポワレ ノイリースソース  
姫サザエのブルギニョンと共に

*Pan-fried gurnard with Noilly sauce and burgundy-style turban shell*

皮日はパリッと、身はふっくら焼き上げたハウボウのポワレ。ノイリースソースにはハーブを加えて爽やかに仕上げました。香り豊かな姫サザエのブルギニョン、縁に添えたビュレやスパイシーなカレー風味のエビスパウダーとともに、多彩な味わいをご堪能ください。

¥4,598 (¥3,800)



## 肉料理 Meat

仔牛とフォアグラのポワレ  
マデラソース

*Pan-fried veal and foie gras with Madeira sauce*

丁寧に火を入れてしっとり柔らかく仕上げた仔牛肉と、表面をこんがりと香ばしく焼き上げたフォアグラが口の中できれいなハーモニーを奏でます。仔牛の繊細さとフォアグラの濃厚な旨みを一皿で存分にお楽しみください。

¥5,808 (¥4,800)



## パスタ Pasta

タラバガニとカラスミの  
冷製カペリーニ

*King crab and bottarga cold capellini*

タラバガニのコク深い味わい、カラスミの濃厚な旨味とほどよい塩味がアクセントとなり、豊かな味わいが広がる冷製カペリーニ。シェリービネガーの酸味が全体を引き締めます。アスパラガスやフルーツマトを添え、暑い日にもぴったりの涼やかな一皿です。

¥3,388 (¥2,800)

※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.



# 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

タラバガニとアボカドのタンバル  
King crab and avocado timbale

真鯛、帆立、エビのブイヤベース  
Sea bream, scallops and shrimp bouillabaisse

または or

ローストビーフ グレービーソース  
Roasted beef with gravy 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

¥9,075 (¥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

タラバガニとアボカドのタンバル  
King crab and avocado timbale

ハウボウのポワレ ノイリーソース 姫サザエのブルギニョンと共に  
Pan-fried gurnard with Noilly sauce and burgundy-style turban shell

グラニテ  
Sherbet

仔牛とフォアグラのポワレ マデラソース  
Pan-fried veal and foie gras with Madeira sauce

または or

香川県産オリーブ牛モモ肉のロースト グレービーソース 紫蘇の香りをのせて  
Roasted Kagawa olive beef with gravy sauce and "Shiso" flavor (+¥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

タラバガニとアボカドのタンバル  
King crab and avocado timbale

ウナギのマトロート  
Eel matelote

ハウボウのポワレ ノイリーソース 姫サザエのブルギニョンと共に  
Pan-fried gurnard with Noilly sauce and burgundy-style turban shell

グラニテ  
Sherbet

香川県産オリーブ牛モモ肉のロースト グレービーソース 紫蘇の香りをのせて  
Roasted Kagawa olive beef with gravy sauce and "Shiso" flavor

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 グレービーソース 紫蘇の香りをのせて  
Recommended upgrade menu Pan-fried Kagawa olive beef fillet with gravy sauce and "Shiso" flavor +¥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

¥1,936 (¥1,600)

タラバガニとアボカドのタンバル ★ おすすめ

Recommend

King crab and avocado timbale

¥3,872 (¥3,200)

## Pasta パスタ

タラバガニとカラスミの冷製カペリーニ ★ おすすめ

Recommend

King crab and bottarga cold capellini

¥3,388 (¥2,800)

## Fish 魚料理

ハウボウのポワレ ノイリーソース

姫サザエのブルギニョンと共に ★ おすすめ

Recommend

Pan-fried gurnard with Noilly sauce

and burgundy-style turban shell

¥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

仔牛とフォアグラのポワレ マデラソース ★おすすめ  
Recommend

Pan-fried veal and foie gras with Madeira sauce ¥5,808 (¥4,800)

香川県産オリーブ牛モモ肉のロースト  
グレービーソース 紫蘇の香りをのせて(150g)

Roasted Kagawa olive beef top round  
with gravy sauce and “Shiso” flavor ¥7,260 (¥6,000)

香川県産オリーブ牛フィレ肉のポワレ  
グレービーソース 紫蘇の香りをのせて(130g)

Pan-fried Kagawa olive beef fillet  
with gravy sauce and “Shiso” flavor ¥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.

JUN. TO AUG.  
DESSERT

SUMMER RECOMMENDED DESSERT

夏のおすすめデザート

2024.06-08



ピーチパフェ  
Peach parfait  
¥2,662 (¥2,200)



ココナッツのムース  
バニラアイス添え  
Coconut mousse  
with vanilla ice cream  
¥2,057 (¥1,700)

※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 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<br>(カモミールまたは、ローズヒップ) | • Herb Tea *caffeine free<br>(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.