

DINNER



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

新玉ねぎのババロアとジャンボン・ペルシエ
ホワイトアスパラガス 蛤のマリネ ジャンボン・クリュ
Seasonal onion bavarois, jambon persillé, white asparagus, marinated clams, jambon cru

コンソメミルファンティー フカヒレとともに
Consommé Mille Fanti, shark fin

白身魚と帆立貝 キャベツのエチューベ
アイオリソース エスカルゴバターをアクセントに
White fish and scallop, braised cabbage, garlic sauce, accented with escargot butter

国産牛サーロインのポワレ グリーンペッパーとオレンジの香り
Pan-fried beef sirloin, green pepper and orange aromas

牛ヒレ肉のポワレ グリーンペッパーとオレンジの香り (+1,000円)
Pan-fried beef sirloin, green pepper and orange aromas

牛ヒレ肉とフォアグラのポワレ トリュフソース (+2,500円)
Pan-fried beef tenderloin and foie gras, truffle sauce

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

パン
Bread

コーヒーまたは紅茶
Coffee or tea

12,650円

※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。
※料金には消費税、サービス料15%が含まれます。
※画像はイメージです。
※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 consumption tax and 15% service charge.
All images used are for illustrative purposes only.
The staff are happy to assist with allergy concerns.

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

新玉ねぎのババロアとジャンボン・ペルシエ

ホワイトアスパラガス 蛤のマリネ ジャンボン・クリュ

Seasonal onion bavarois, jambon persillé, white asparagus, marinated clams, jambon cru

白身魚と帆立貝 キャベツのエチューベ

アイオリソース エスカルゴバターをアクセントに

White fish and scallop, braised cabbage, garlic sauce, accented with escargot butter

国産牛サーロインのポワレ グリーンペッパーとオレンジの香り

Pan-fried beef sirloin, green pepper and orange aromas

牛ヒレ肉のポワレ グリーンペッパーとオレンジの香り(+1,000円)

Pan-fried beef sirloin, green pepper and orange aromas

牛ヒレ肉とフォアグラのポワレ トリュフソース(+2,500円)

Pan-fried beef tenderloin and foie gras, truffle sauce

パティシエおすすめのデザート

Pastry chef's recommended dessert

パン

Bread

コーヒーまたは紅茶

Coffee or tea

9,500円



※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。
※料金には消費税、サービス料15%が含まれます。
※画像はイメージです。
※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 consumption tax and 15% service charge.
All images used are for illustrative purposes only.
The staff are happy to assist with allergy concerns.

A la Carte

アラカルト 17:30-21:30

Appetizer 前菜

ミックスベジタブルサラダ

Mixed vegetable salad

1,300円

Pasta パスタ

サクラエビとキャベツ・生ハム・筍のパスタ

Sakura shrimp, cabbage, prosciutto,
and bamboo shoots pasta

3,300円

Fish 魚料理

白身魚と帆立貝 キャベツのエチューベ

アイオリソース エスカルゴバターをアクセントに

White fish and scallop, braised cabbage, garlic sauce,
accented with escargot butter

4,800円

Meat 肉料理

国産牛サーロインのポワレ

グリーンペッパーとオレンジの香り(200 g)

Pan-fried beef sirloin, green pepper and orange aromas

8,400円

牛ヒレ肉のポワレ マデラソース(150 g)

Pan-fried beef fillet with Madeira sauce

6,000円

牛ヒレ肉とフォアグラのポワレ トリュフソース

Pan-fried beef tenderloin and foie gras, truffle sauce

8,000円

※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。
※料金には消費税、サービス料15%が含まれます。
※画像はイメージです。
※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 consumption tax and 15% service charge.
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

丸ノ内ホテル伝統のカレー ～国産牛使用～

Domestic beef curry, steamed rice 3,800円

シェフおすすめパスタ

Chef's recommended pasta 2,900円

アメリカンクラブハウスサンドウィッチ

American clubhouse sandwich 2,900円

ミックスサンドウィッチ

Mixed sandwich 2,500円

ミックスベジタブルサラダ

Mixed vegetable salad 1,300円

シェフおすすめスープ

Chef's recommended soup 1,250円

パン

Bread 380円

香川県産オリーブ夢豚のハムとシャルキュトリ盛り合わせ

Olive Yume pork ham and assorted charcuterie 3,800円

オリーブマリネ

Marinated olives 1,100円

チーズ盛り合わせ(3種)

Three kinds of cheese selection 2,300円



※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。
※料金には消費税、サービス料15%が含まれます。
※画像はイメージです。
※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 consumption tax and 15% service charge.
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 伝統のアップルパイ

Marunouchi Hotel style classic apple pie

1,700円

丸の内はちみつを使用した

カヌレ・マドレーヌ・プリン of 盛り合わせ

“Marunouchi-produced honey” canelé,

madeleine, and pudding

2,200円

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

1,000円



※ドリンクセット +650円

Drink set (+JPY650)

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) | • Herbal 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。
※料金には消費税、サービス料15%が含まれます。
※画像はイメージです。
※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 consumption tax and 15% service charge.
All images used are for illustrative purposes only.
The staff are happy to assist with allergy concerns.