

DINNER



Dinner Course ディナーコース 17:30-22:00(L.O. 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

蚕豆のムース 雲丹とコンソメのサバイヨン
エビとサーモン エストラゴンの香り
Broad beans mousse, sea urchin and consommé sabayon,
shrimp and salmon, estragon aromas

シェフおすすめスープ
Chef's recommended soup

白身魚と帆立貝 フヌイユとパプリカのクーリ 白ワインソース
White fish and scallop, fennel and bell pepper coulis, white wine sauce

国産牛サーロインのポワレ レーズンとケッパーの甘酸っぱいソース
Pan-fried beef sirloin, raisin and caper sweet and sour sauce

牛ヒレ肉のポワレ マデラソース (+1,000円)
Pan-fried beef fillet, Madeira sauce

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 fillet 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

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

蚕豆のムース 雲丹とコンソメのサバイヨン

エビとサーモン エストラゴンの香り

Broad beans mousse, sea urchin and consommé sabayon,
shrimp and salmon, estragon aromas

白身魚と帆立貝 フヌイユとパプリカのクーリ 白ワインソース

White fish and scallop, fennel and bell pepper coulis, white wine sauce

国産牛サーロインのポワレ レーズンとケッパーの甘酸っぱいソース

Pan-fried beef sirloin, raisin and caper sweet and sour sauce

牛ヒレ肉のポワレ マデラソース (+1,000円)

Pan-fried beef fillet, Madeira sauce

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 fillet 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

オマール海老のパスタ ジェノベーゼ モッツァレラチーズとトマトマリネ

Lobster pasta, genovese, marinated mozzarella and tomato

3,300円

Fish 魚料理

白身魚と帆立貝 フヌイユとパプリカのクーリ 白ワインソース

White fish and scallop, fennel and bell pepper coulis, white wine sauce

4,800円

Meat 肉料理

国産牛サーロイン(200g)のポワレ

レーズンとケッパーの甘酸っぱいソース

Pan-fried beef sirloin, raisin and caper sweet and sour sauce

8,400円

牛ヒレ肉(150g)のポワレ マデラソース

Pan-fried beef fillet, 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 fillet 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 3,300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合せ

Olive Yume pork ham and assorted charcuterie 3,800円

オリーブマリネ

Marinated olives 1,100円

チーズ盛合せ(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・プリンの盛合せ

“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.