

LUNCH



※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.

Lunch Course ランチコース 11:30-14:00

Casual

カジュアル

シーザーサラダ

Caesar salad

メインディッシュ

Main dish

パン

Bread

コーヒーまたは紅茶

Coffee or tea

¥3,025 (¥2,500)

Chef's Recommend

シェフおすすめ

野菜のテリーヌ パースニップピューレ

Vegetable terrine with parsnip puree

魚のポワレ 柑橘香るソース

Pan-fried fish with citrus-flavored sauce

または or

豚肩肉とオリーブのトマト煮込み

Braised pork shoulder and olive in tomato sauce with creamy polenta

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

¥4,235 (¥3,500)

pomme d'Adam

ポム・ダダン

野菜のテリーヌ パースニップピューレ

Vegetable terrine with parsnip puree

ガスパチョ スパイシーなクスクスと共に

Gazpacho with spicy couscous

魚のポワレ 柑橘香るソース

Pan-fried fish with citrus-flavored source

牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース

Roasted beef fillet with red 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

¥6,050 (¥5,000)

※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.

Specialty スペシャリティ 11:30-14:00



カラスミと甘エビの冷製カペリーニ サラダ、コーヒーまたは紅茶付き

Cold capellini with botargo and sweet shrimp with salad, coffee or tea

¥3,630 (¥3,000)



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～ サラダ、コーヒーまたは紅茶付き

Beef curry, steamed rice “Chef’s speciality”
With salad, coffee or tea ¥3,630 (¥3,000)



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～ サラダ、コーヒーまたは紅茶付き

Hashed beef, steamed rice “Chef’s speciality”
With salad, coffee or tea ¥3,630 (¥3,000)

※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.

Light Meal

ライトミール 11:30-14:00

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)
高糖度トマト“RinRin”を使用したガスパチョ スパイシーなクスクスと共に ★ <small>おすすめ Recommend</small>	¥1,936 (¥1,600)
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)



※ランチセット (+¥1,016 (¥840))でスープまたはサラダ、コーヒーまたは紅茶付き
Lunch set menu (+¥1,016 (¥840), add soup or salad, coffee or tea)

※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.

JUNE TO AUGUST DESSERT

SUMMER RECOMMENDED DESSERT

夏のおすすめデザート

2022.06-08



ピーチパフェ
Peach parfait

¥2,299 (¥1,900)



タルトシトロソ ミルクアイス添え

Lemon tart with milk ice cream ¥1,815 (¥1,500)



マンゴープリン ココナッツアイス添え

Mango pudding with coconut ice cream ¥1,936 (¥1,600)



プリンアラモード

Caramel custard ¥1,694 (¥1,400)

※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 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 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
(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 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.