

# LUNCH



## Plaisir Plate lunch

プレジールプレートランチ

1st Plate

サラダニソワーズ  
Nicoise salad (French salad)

穴子と大葉ピストウーのロール仕立て  
Japanese conger eel "anago" and perilla mint pesto roll

ポーク肩ロース肉のコンフィ  
Confit of pork shoulder

Main Plate

ヤリイカのファルス  
Rice-stuffed spear squid

ポットエッグ  
Pot egg

パンコントマテ  
Bruschetta

Dessert

桃のデザート  
Peach dessert

¥4,961 (¥4,100)

※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

## 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

サラダニソワーズ

Nicoise salad (French salad)

シェフおすすめの魚料理

Chef recommended fish dish

または or

ポークフィレ肉のロースト キャラウェイソース

Roasted pork fillet with caraway sauce

パン

Bread

パティシエおすすめのデザート

Pastry chef 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

サラダニソワーズ

Nicoise salad (French salad)

ポタージュスープ

Potage soup

シェフおすすめの魚料理

Chef recommended fish dish

オーストラリア産牛フィレ肉のポワレ ポワブレードソース

Sauteed Australian beef fillet with French pepper sauce

パン

Bread

パティシエおすすめのデザート

Pastry chef 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



桃の冷製パスタ **PEACH FAIR** サラダ、パン、コーヒーまたは紅茶付き

Chilled pasta with fresh peach With salad, bread, 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

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	¥2,420 (¥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)
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.

# Dessert



# Dessert デザート

## PEACH FAIR



7/1~8/31

- 桃のパフェ  
Peach parfait ¥1,996 (¥1,650)
- 桃のコンポート メルバ仕立て  
Peach melba compote ¥1,573 (¥1,300)
- 桃のタルト〜フロマージュブランとミルクアイスを添えて〜  
Peach tart with white cheese and milk ice cream ¥1,694 (¥1,400)
- 桃のカクテル “ピーチハーバリウム”  
Peach Cocktail “Peach Herbarium”  
※ノンアルコールもご用意可能です。 ¥1,210 (¥1,000)

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

・紅茶(レモンまたは、ミルク) Tea

・オレンジジュース Orange Juice

・アメリカンコーヒー Americano

・ハーブティー ※ノンカフェイン

・アップルジュース Apple Juice

・カプチーノ Cappuccino

Herb Tea \*caffeine free  
(カモミールまたは、ローズヒップ)  
(Chamomile/Rose hip)

・エスプレッソ Espresso

※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.