

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

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

オリーブハマチのカルパッチョとオリーブ地鶏 サラダ仕立て

Olive young yellowtail carpaccio and olive chicken salad

シェフおすすめの魚料理

Chef's recommended fish

または or

オリーブ夢豚のロースト スパイス風味

Roasted olive dream pork loin with spice 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

¥4,235 (¥3,500)

pomme d'Adam

ポム・ダダン

オリーブハマチのカルパッチョとオリーブ地鶏 サラダ仕立て

Olive young yellowtail carpaccio and olive chicken salad

ポタージュスープ

Vegetable cream soup

シェフおすすめの魚料理

Chef's recommended fish

牛ロース肉のポワレ グレービーソース

Poire of sirloin 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

¥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



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 speciality”

サラダ、コーヒーまたは紅茶付き

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～

Hashed beef, steamed rice “Chef’s speciality”

サラダ、コーヒーまたは紅茶付き

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)
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)
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



洋梨のベル・エレーヌ



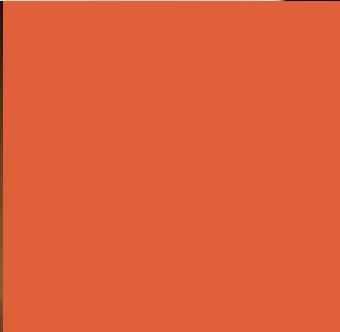
ノンアルコールカクテル
“プティ・ディアブル・ハロウィン”



さつまいもとりんごのタルト バニラアイス添え



カクテル “ノクターン”



和栗のモンブラン



和栗のパフェ

Dessert デザート

Autmn Sweets Fair 9/1~10/31

- 和栗のパフェ
Japanese chestnut parfait ¥2,299 (¥1,900)
- 洋梨のベル・エレーヌ
Poire belle Hélène ¥1,936 (¥1,600)
- さつまいもとりんごのタルト バニラアイス添え
Sweet potato and apple tart with vanilla ice cream ¥1,633 (¥1,350)
- 和栗のモンブラン
Japanese chestnut mont blanc ¥1,936 (¥1,600)
- カクテル “ノクターン”
Cocktail “Nocturne” ¥1,331 (¥1,100)
- ノンアルコールカクテル “プティ・ディアブル・ハロウィン”
Non-alcoholic cocktail “Petit diable halloween” ¥1,089 (¥900)

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
Herb Tea *caffeine free | ・アップルジュース Apple Juice |
| ・カプチーノ Cappuccino | (カモミールまたは、ローズヒップ) | |
| ・エスプレッソ Espresso | (Chamomile/Rose hip) | |

※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.