

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 prices include 10% service charge and consumption tax.
The prices in parentheses are without 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

¥3,388 (¥2,800)

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

ホタルイカとアサリのマリネ クスクスのタブレと桜エビのサラダ
Marinated firefly squid and clam with couscous and Sakura shrimp salad

サクラマスのポワレ シトロンソース
Pan-fried masu salmon with lemon flavored sauce

または or

仔羊肩肉の煮込み マスタードパン粉焼き
Stewed lamb shoulder with mustard breadcrumbs crust

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

¥4,598 (¥3,800)

pomme d'Adam

ポム・ダダン

ホタルイカとアサリのマリネ クスクスのタブレと桜エビのサラダ
Marinated firefly squid and clam with couscous and Sakura shrimp salad

シェフおすすめスープ
Chef's recommended soup

サクラマスのポワレ シトロンソース
Pan-fried masu salmon with lemon flavored sauce

仔羊肩肉の煮込み マスタードパン粉焼き
Stewed lamb shoulder with mustard breadcrumbs crust

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

¥6,655 (¥5,500)

※おすすめグレードアップ 牛フィレ肉のロースト グレイビーソース
Recommended upgrade menu Roasted beef fillet with gravy sauce + ¥1,113 (¥920)

※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 prices include 10% service charge and consumption tax.
The prices in parentheses are without 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



サクラマスのリゾット バジル風味

サラダ、コーヒーまたは紅茶付き

Pan-fried masu salmon risotto with basil flavor

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 prices include 10% service charge and consumption tax.
The prices in parentheses are without 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

シェフおすすめパスタ 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	¥2,783 (¥2,300)
ミックスサンドウィッチ Mixed sandwich	¥2,420 (¥2,000)
シーザーサラダ Caesar salad	¥1,573 (¥1,300)
シェフおすすめスープ Chef's recommended soup	¥1,210 (¥1,000)
パン Bread	¥363 (¥300)
シャルキュトリとピクルス Charcuterie and pickles	¥3,630 (¥3,000)
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	¥3,630 (¥3,000)
3種 Three cheese selection	¥2,178 (¥1,800)



※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 prices include 10% service charge and consumption tax.
The prices in parentheses are without 10% service charge and consumption tax.
All images used are for illustrative purposes only.
The staff are happy to assist with allergy concerns.

APRIL TO MAY
DESSERT

WINTER RECOMMENDED DESSERT

春のおすすめデザート

2024.04-05



抹茶パフェ
Matcha parfait
¥2,420 (¥2,000)



ピスタチオと
グリオットジャムの
ミルフィーユ
Pistachio and griotte
cherry jam mille-feuille
¥1,936 (¥1,600)

※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 prices include 10% service charge and consumption tax.
The prices in parentheses are without 10% service charge and consumption tax.
All images used are for illustrative purposes only.
The staff are happy to assist with allergy concerns.

Dessert

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 prices include 10% service charge and consumption tax.
The prices in parentheses are without 10% service charge and consumption tax.
All images used are for illustrative purposes only.
The staff are happy to assist with allergy concerns.