

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

ウフ・ア・ラ・ピペラード トリュフの香り
Eggs piperade style with summer truffle

真鯛、帆立、エビのブイヤベース
Sea bream, scallops and shrimp bouillabaisse

または or

ローストビーフ グレービーソース
Roasted beef 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

¥4,598 (¥3,800)

pomme d'Adam

ポム・ダダン

ウフ・ア・ラ・ピペラード トリュフの香り
Eggs piperade style with summer truffle

シェフおすすめスープ
Chef's recommended soup

真鯛、帆立、エビのブイヤベース
Sea bream, scallops and shrimp bouillabaisse

ローストビーフ グレービーソース
Roasted beef 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

¥6,655 (¥5,500)

※おすすめグレードアップ
Recommended upgrade menu

牛フィレ肉のロースト マデラソース
Roasted beef fillet with Madeira 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 スペシャルティ 11:30-14:00



タラバガニとカラスミの冷製カペリーニ

サラダ、コーヒーまたは紅茶付き

King crab and bottarga cold capellini

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.

JUN. TO AUG.
DESSERT

SUMMER RECOMMENDED DESSERT

夏のおすすめデザート

2024.06-08



ピーチパフェ
Peach parfait
¥2,662 (¥2,200)



ココナッツのムース
バニラアイス添え
Coconut mousse
with vanilla ice cream
¥2,057 (¥1,700)

※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 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 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.