

## ホテル グランドアーク半蔵門 レストラン ランチメニューのご案内

12月8日 (月)	12月9日 (火)	12月10日 (水)	12月11日 (木)	12月12日 (金)	12月13日 (土)	12月14日 (日)
--------------	--------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

### ■レストラン パティオ(1階) 11:00~17:00(魚、肉料理、シェフランチ、ホリデーランチは14:30まで) 03-3288-1636(直通)

魚料理	¥1,700	サーモンの胡麻風味 オーブン焼き生姜ソース	カジキのムニエルきのこ風味 クリームソース	土日祝限定ホリデーランチ ニース風サラダ(ランチサイズ) または スマートサーモンサラダ添え 本日のスープ シェフお薦め魚料理 または シェフお薦め肉料理 ライスまたはパン 本日のケーキまたは二種盛りアイス コーヒーまたは紅茶 ¥3,800
肉料理	¥1,700	スペイシーチキンのチーズ焼き マデラーソース	ポークピカタ トマトソース	
カレー	¥1,400	サーモンフライカレー		
ハンバーグ	¥1,700	ハンバーグステーキ テリヤキソース		
スパゲティ	¥1,300	シーフードと彩り野菜の スパゲッティ	キャベツと塩漬けミートの スパゲッティ	★その他グランドメニューからも お選びいただけます

#### 8月25日より新登場

##### ◆ 平日限定シェフランチ ¥3,500 ·要予約 11:00~14:30

ニース風サラダ(ランチサイズ)/本日のスープ/シェフお薦め魚料理またはシェフお薦め肉料理/ライスまたはパン/プリンアラモード/コーヒーまたは紅茶

##### ◆ アフタヌーンティー 碧(MIDORI) 平日¥3,000 土日祝¥3,500 ·要予約 11:00~20:00(9月1日より提供開始)

ウェルカムスープ / ホームメイドスコーン / カクテルサンドイッチ  
スマートサーモンとアボカド ジェノバ風味のカナッペ / 国産牛肉のローストとグラナパダーノチーズ トマト風味のカナッペ  
ミートパイ ボロネーズ風 / クリームチーズと木の実・ドライフルーツのクレープ巻き / 特製ポテトサラダ  
ピスタチオのムース / 抹茶のミルククレープ / 葡萄ジュレ / 2色のアイスクリーム  
紅茶・ハーブティー(7種) / コーヒー各種(8種) / オリジナルカクテル(5種)

### ■和食処 門(地下1階) 11:30~14:00

03-3288-0356(直通)

焼魚定食	¥1,350	鯖の塩焼き定食					定休日
		さわら 幽庵焼き	赤魚 塩麹漬け焼き	カンパチカマ焼き おろしポン酢添え	メカジキ 照り焼き	鮭 西京漬け焼き	
その他		めんセット(そば又はうどん)¥1,200~ 寿司セット¥1,600~ 松花堂弁当(前日まで要予約) / ¥3,400					

### ■天ぷら 羽衣(2階) 11:30~14:00

03-3288-1632(直通)

	わかみず(先付け、天ぷら、もりそば またはかけそば) / ¥2,200 すずかぜ(先付け、天ぷら、食事、デザート) / ¥2,800 さざなみ(先付け、天ぷら、温物、飯肴、食事、デザート) / ¥3,000 あわゆき(先付け、天ぷら、寿司、もりそば またはかけそば) / ¥3,800 山桜(前菜、刺身、天ぷら、食事、デザート) / ¥6,000 ※こちらのみラストオーダー 13:00、要予約	定休日
--	--	-----

※都合によりメニュー内容の変更及び品切れになることもありますので予め御了承下さいませ。

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係へお申し付けください。

※表示価格はすべて消費税を含んでおります。 ※フードロス削減の為、食べ切りへのご協力をお願いいたします。