

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

2月2日 (月)	2月3日 (火)	2月4日 (水)	2月5日 (木)	2月6日 (金)	2月7日 (土)	2月8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	帆立貝のムニエル プロヴァンス風	大鰯のポワレ バジル風味トマトソース	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
肉料理	¥1,700	チキン南蛮	ポークソテー シャルキティーエールソース	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
カレー	¥1,400	チキンカレー		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
ハンバーグ	¥1,700	ハンバーグステーキ バーベキューソース		¥3,800
スパゲティ	¥1,300	スパゲティナポリタン	生ハムとミックスピーナッツの 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
		ブリカマ塩焼き おろしポン酢添え	銀ヒラス 西京漬け焼き	鮭 照り焼き	サワラ 塩麹漬け焼き	赤魚 幽庵焼き	
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 / ¥3,400 <要予約>(前営業日20時まで)					

■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 山櫻(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。