

## 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

3月2日 (月)	3月3日 (火)	3月4日 (水)	3月5日 (木)	3月6日 (金)	3月7日 (土)	3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	カジキの衣焼き トマトソースバルサミコ風味	カラスカレイのワイン蒸し小海老添え アメリカヌクリームソース	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 スモーク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 ★その他グランドメニューからも お選びいただけます
肉料理	¥1,700	チキンソテー きのご飯ソース	ポークフィレ肉の衣焼き トマト風味のケッカソース	
カレー	¥1,400	シーフードカレー		
ハンバーグ	¥1,700	ハンバーグステーキ かき玉あんかけソース		
スパゲティ	¥1,300	ミートとオリーブとアンチョビのトマトスパゲッティ	じゃこ天と小海老 白菜の 和風スパゲッティ	

#### 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  
 スモークサーモンとアボカド ジェノバ風味のカナッパ / 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パ  
 ミートパイ ポロネーズ風 / 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
		赤魚 幽庵焼き	黒ムツ 西京漬け焼き	ホッケ焼き おろしポン酢添え	サワラ 塩麴漬け焼き	メカジキ 照り焼き	
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)

	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 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 さざなみ(先付け、天ぷら、温物、飯肴、食事、デザート)/¥3,000 すずかぜ(先付け、天ぷら、食事、デザート)/¥2,800 わかみず(先付け、天ぷら、もりそば または かけそば)/¥2,200	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ござい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。