

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

6月1日 (月)	6月2日 (火)	6月3日 (水)	6月4日 (木)	6月5日 (金)	6月6日 (土)	6月7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	カラスカレイの白ワイン蒸し バルサミコ風味ソース	スズキのポワレ トマトソース 香草バター風味	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	ポークフィレの衣焼き ウィーン風	チキンソテーマスタード風味 ディアブルソース	
カレー	¥1,400	ポークヒレカツカレー		
ハンバーグ	¥1,700	ハンバーグステーキ シャスールソース		
スパゲティ	¥1,300	キャベツと塩漬けミートの スパゲッティ	シーフードと彩り野菜の スパゲッティ トマト風味	

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 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)

		鯖の塩焼き定食					定休日
焼魚定食	¥1,350	ホッケ焼き おろしポン酢添え	メカジキ 幽庵焼き	サワラ 塩麹漬け焼き	赤魚 照り焼き	鮭 西京漬け焼き	
その他		松花堂弁当 ¥3,800 <要予約>(前営業日20時まで) 寿司セット¥1,800~ めんセット(そば又はうどん)¥1,300~					

■天ぷら 羽衣(2階) 11:30~14:00

03-3288-1632(直通)

	ちよなぎ(前菜、刺身、天ぷら、食事、デザート)/¥7,000 ※こちらのみラストオーダー 13:00、要予約 やまざくら(先付け、天ぷら、寿司、もりそば または かけそば)/¥5,000 さざなみ(先付け、天ぷら、温物、飯肴、食事、デザート)/¥3,800 すずかぜ(先付け、天ぷら、食事、デザート)/¥3,000 わかみず(先付け、天ぷら、もりそば または かけそば)/¥2,500	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。