

À LA CARTE POUR DÉJEUNER

ランチ・ア・ラ・カルト

LES DESSERTS / デザート / DESSERTS

Dessert du jour

本日のデザート _____ ￥ 1,000
Today's dessert

« CAMINO VERDE 70% » Mousse au chocolat et espuma cacao, banane sautée

« カミーノベルデ 70% » ムース・オ・ショコラ バナナのソテーとカカオのエスプーマ _____ ￥ 1,300
Chocolate mousse using cacao of Ecuador, served with sautéed banane and cacao espuma

« SHIRAKI orchard » Coupe aux pamplemousse, gelée vin blanc et sorbet coco litchi

« 白木果樹園 » 高知県産ピンクグレープフルーツと白ワインのジュレ ココナッツとライチのソルベを添えて _____ ￥ 1,500
Pink Grapefruit and White Wine Gelly, Coconut and Litchi Sorbet

« AMAOU » Fraise et litchi, crème mascarpone

« あまおう » 福岡県産あまおうとライチ マスカルポーネのクリーム _____ ￥ 1,500
"AMAOU" Strawberry and Litchi, Mascarpone Cream



«Pain perdu» BISTRO MARX STYLE

マルクスフレンチトースト _____ ￥ 1,500
BISTRO MARX style French toast with vanilla icecream

Brioche Feuilletée

ブリオッシュ 1/6 ピース _____ ￥ 250
Brioche Bread

Pain et Beurre

パンとバター _____ ￥ 500
Bread and Butter

- *表示価格には別途消費税、サービス料 10%がかかります。
- *6 名様以上でのご利用の際は、皆様同じコースメニューをお願いしております。
- *料理内容は、入荷状況に応じて変わります。
- *アレルギーのある方はご注文時にお申し付け下さい。

- *Tax and 10% service charge will be added.
- *In case of the group exceeding 6 person, the same course menu is only available.
- *Menu may change without any notice.
- *If you have some allergy, please inform us when ordering.



ランチ・ア・ラ・カルト

Jambon Cru
生ハム (ハモンセラーノ) _____ ¥ 1,500
Raw ham

Paté de campagne
パテドカンパーニュ _____ ¥ 1,800
Pork paté

Assiette de charcuterie
シャルキュトリーと自家製ピクルス _____ ¥ 2,500
Assorted pork paté plate

LES PLATS / メイン / MAIN DISHES

Poisson saison du jour selon le marché
市場より 季節のお魚を本日のスタイルで _____ ¥ 2,000
Fish from the market of the day

Cuisse de canard confit, risotto de riz noir Japonais
フランス産鴨もも肉のコンフィ 黒米のリゾット _____ ¥ 2,000
French Duck Confit, served with Black Rice Risotto

Steak haché de Wagyu et sauce périgieux, Légumes de printemps
春の野菜と和牛ステーキアッシュェ ソース・ペリグー _____ ¥ 2,600
Japanese beef hamburger steak, served with seasonal vegetable and truffle sauce

Coquelet de volaille, suprême rôti et cuisse roulée au son jus, ail noir
ひな鶏 胸肉のロティともも肉のファルシ そのジュと黒にんにく _____ ¥ 2,400
Roasted Chicken Breast and Rolled Chicken thigh, Broth and fermented garlic sauce

Rumsteck de bœuf « WAGYU », échalote confite et sauce au raifort
和牛 ランプ肉のロティ エシャロットコンフィと山わさびのソース _____ ¥ 3,200
Roasted Beef Rumsteck, échalote confite and horseradish sauce

À LA CARTE POUR DÉJEUNER

LES SANDWICHES / サンドウィッチ / SANDWICHES

Croque-monsieur
クロックムッシュ ¥ 1,600
Croque-monsieur

Croque-madame
濃厚な卵を使用したクロックマダム ¥ 1,800
Croque-madame

 *MARX Burger*
特製 ビストロマルクスバーガー ¥ 2,900
MARX Burger


LES ENTRÉES / アントレ / APPETIZERS

Pommes frites
フレンチフライ ¥ 800
Fried potatoes

Soupe du jour
本日のスープ ¥ 1,000
Soup of the day

Salade du jour
本日のサラダ ¥ 1,000
Salad of the day

Pied de cochon et tripe en terrine croustillante, choucroute acidulée
豚足とトリップのテリーヌ クルスティアント シュークルートの爽やかな酸味 ¥ 1,000
Crispy terrine of Pork leg and Tripe, and Choucroute

 *Œuf frit « Nid d'oiseau », Robe de fromage comté et petit pois à la française*
“鳥の巣タマゴ” コンテチーズを纏わせて グリンピースのア・ラ・フランセーズ ¥ 1,200
Whole Fried egg "bird's Nest style", served with comte cheese covered greenpeace

Duo de foie gras et ris de veau au café, sauce au Coteaux du layon
フォアグラとリドヴォー コーヒーの香り 発酵バターのマリアージュ ¥ 1,800
Coffee Flavored Foie Gras and Sweetbreads Bistro Marx style

MENU DÉJEUNER A

¥ 3,800

ランチコース A

LES ENTRÉES / アントレ / APPETIZERS Select One

Salade du jour
本日のサラダ
Salad of the day

Pied de cochon et tripe en terrine croustillante, choucroute acidulée
豚足とトリップのテリーヌ クルスティアント シュークルートの爽やかな酸味
Crispy terrine of Pork leg and Tripe, and Choucroute



Extra ¥500, you can add a soup of the day (small)

LES PLATS / メイン / MAIN DISHES Select One

Poisson saison du jour selon le marché
市場より 季節のお魚を本日のスタイルで
Fish from the market of the day

Cuisse de canard confit, risotto de riz noir Japonais
フランス産鴨もも肉のコンフィ 黒米のリゾット
French Duck Confit, served with Black Rice Risotto

Steak haché de Wagyu et sauce périgieux, Légumes de printemps
春の野菜と和牛ステックアッシュェ ソース・ペリグー (+¥ 800)
Japanese beef hamburger steak, served with seasonal vegetable and truffle sauce (+ 800JPY)

LES DESSERTS / デザート / DESSERTS Select One

Dessert du jour
本日のデザート
Today's dessert

« CAMINO VERDE 70% » Mousse au chocolat et espuma cacao, banane sautée
« カミーノベルデ 70% » ムース・オ・ショコラ バナナのソテーとカカオのエスプーマ
Chocolate mousse using cacao of Ecuador, served with sautéed banane and cacao espuma

MENU DÉJEUNER B

¥ 5,300

ランチコース B

AMUSE-BOUCHE / アミューズ / AMUSE

Plat de début

始まりの一皿

Starter dish

LES ENTRÉES / アントレ / APPETIZERS Select One

Salade du jour

本日のサラダ

Salad of the day



Œuf frit « Nid d' oiseau », Robe de fromage comté et petit pois à la française

“鳥の巣タマゴ” コンテチーズを纏わせて グリンピースのア・ラ・フランセーズ

Whole Fried egg "bird's Nest style", served with comte cheese covered greenpeace

Duo de foie gras et ris de veau au café, sauce au Coteaux du layon

フォアグラとリドヴォー コーヒーの香り 発酵バターのマリアージュ (+¥ 600)

Coffee Flavored Foie Gras and Sweetbreads Bistro Marx style (+ 600JPY)

LES PLATS / メイン / MAIN DISHES Select One

Poisson saison du jour selon le marché

市場より 季節のお魚を本日のスタイルで

Fish from the market of the day

Cuisse de canard confit, risotto de riz noir Japonais

フランス産鴨もも肉のコンフィ 黒米のリゾット

French Duck Confit, served with Black Rice Risotto

Steak haché de Wagyu et sauce périgieux, Légumes de printemps

春の野菜と和牛ステックアッシュェ ソース・ペリグー (+¥ 800)

Japanese beef hamburger steak, served with seasonal vegetable and truffle sauce (+ 800JPY)

LES DESSERTS / デザート / DESSERTS Select One

« CAMINO VERDE 70% » Mousse au chocolat et espuma cacao, banane sautée

「カミーノベルデ 70%」ムース・オ・ショコラ パナナのソテーとカカオのエスプーマ

Chocolate mousse using cacao of Ecuador, served with sautéed banane and cacao espuma

« SHIRAKI orchard » Coupe aux pamplemousse, gelée vin blanc et sorbet coco litchi

「白木果樹園」高知県産ピンクグレープフルーツと白ワインのジュレ ココナッツとライチのソルベを添えて

Pink Grapefruit and White Wine Gelly, Coconut and Litchi Sorbet



Extra ¥500, you can add a soup of the day (small)

MENU DÉJEUNER C

¥ 6,800

ランチコース C

AMUSE-BOUCHE / アミューズ / AMUSE

Royale d' asperges blanche

ホワイトアスパラガスのロワイヤル

White Asparagas Flan

L' ENTRÉE / アントレ / APPETIZER



Œuf frit « Nid d' oiseau », Robe de fromage comté et petit pois à la française

“鳥の巣タマゴ” コンテチーズを纏わせて グリンピースのア・ラ・フランセーズ

Whole Fried egg "bird's Nest style", served with comte cheese covered greenpeace

LE POISSON / お魚料理 / FISH

Poisson saison du jour selon le marché

市場より 季節のお魚を本日のスタイルで

Fish from the market of the day

LES VIANDES / お肉料理 / MEATS Select One

Coquelet de volaille, suprême rôti et cuisson roulée au son jus, ail noir

ひな鶏 胸肉のロティともも肉のファルシ そのジュと黒にんにく

Roasted Chicken Breast and Rolled Chicken thigh, Broth and fermented garlic sauce

Rumsteck de bœuf « WAGYU », échalote confite et sauce au raifort

和牛 ランプ肉のロティ エシャロットコンフィと山わさびのソース (+¥ 1,500)

Roasted Beef Rumsteck, échalote confite and horseradish sauce (+ 1,500JPY)

LES DESSERTS / デザート / DESSERTS Select One

« AMAOU » Fraise et litchi, crème mascarpone

「あまおう」福岡県産あまおうとライチ マスカルポーネのクリーム

"AMAOU" Strawberry and Litchi, Mascarpone Cream



« Pain perdu » BISTRO MARX STYLE

マルクスフレンチトースト (+¥ 500)

BISTRO MARX style French toast with vanilla icecream (+ 500JPY)