

## À LA CARTE POUR DÎNER

ディナー・ア・ラ・カルト

### LES DESSERTS / デザート / DESSERTS

《Tout blanc》 Mousse au fromage léger

《白妙》軽いクリームチーズのエスプーマとパウダーソルベ \_\_\_\_\_ ¥ 1,300  
Lightly espuma of cream cheese and yogurt powder sorbet

《Coquelicot》 Rhubarbe pochée et crème de RUBY, sorbet et granité de rhubarbe coquelicot

《コクリコ》ルバーブポッシュとルビーカカオのクリーム コクリコとルバーブのソルベ&グラニテ \_\_\_\_\_ ¥ 1,500  
Rhubarbe compote and Ruby cacao cream, poppy flavored sorbet and granite

Chocolat, Mangue, Jasmine crème à la fleur d'oranger

ショコラ, マンゴー, ジャスマン オレンジフラワーのクリーム \_\_\_\_\_ ¥ 1,500  
Oriental combination of Chocolate, Mango and Jasmin

Soupe de melon, la nage de fruit à la citronnelle

スープ・ドゥ・メロン レモングラスとスパイス、柑橘のスープ \_\_\_\_\_ ¥ 1,500  
Lemongrass, spice flavored soup of melon

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。

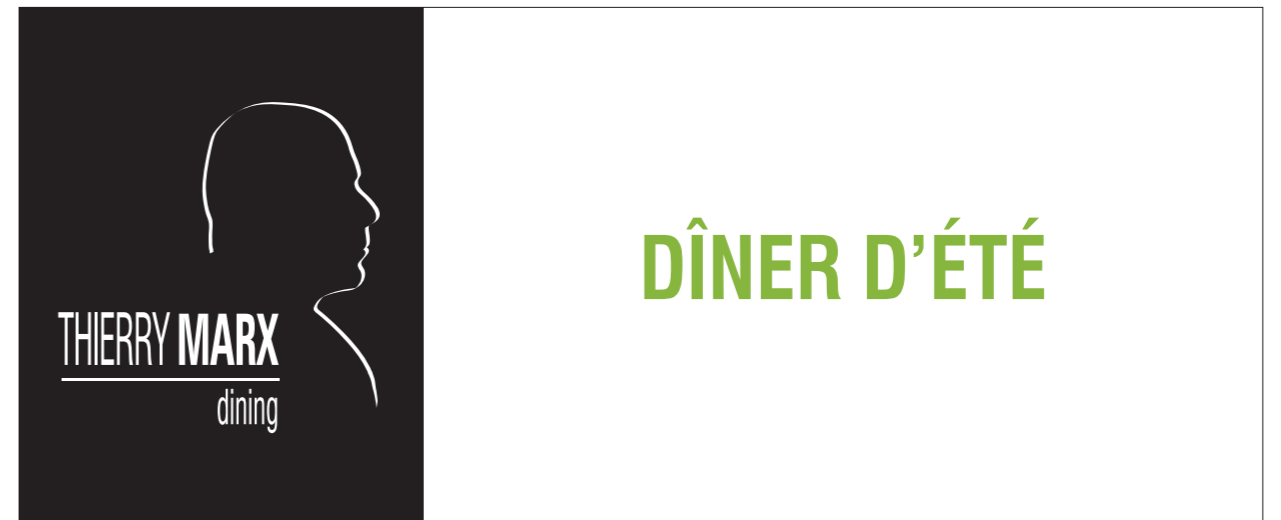
\*アレルギーのある方はご注文時にお申し付け下さい。

\*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.



**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

*Homard rôti avec gnocchi de pommes de terre, coulis de roquette*

オマール海老のロティ 濃厚なビスクソースを纏わせて ジャガイモのニョッキとルッコラのクーリ \_\_\_\_\_ ￥3,200  
Roasted lobster served with potato gnocchi, rucola coulis and bisque sauce

*Côtes de porc rôti « MATSUSAKA » Saint-Germain, légumes de printemps étuvés à la moutarde*

松坂豚ロース肉のロティ サンジェルマン風 春野菜をマスタード風味のエチューベに \_\_\_\_\_ ￥2,400  
Roasted pork libs «MATSUSAKA», spring vegetables stewed with mustard

*Rumsteck de bœuf « WAGYU », sauce Café de paris*

和牛 ランプ肉のロティ キャフェドパリ風ソース \_\_\_\_\_ ￥3,200  
Roasted beef rumsteck, Café de Paris butter sauce



MARX Burger

特製 マルクスバーガー \_\_\_\_\_ ￥2,900  
MARX Burger

**WINE PAIRING ワインペアリング**

**MENU DINNER A**

2 Glasses 75ml \_\_\_\_\_ ￥3,000  
100ml \_\_\_\_\_ ￥4,000

**MENU DINNER B**

4 Glasses 50ml \_\_\_\_\_ ￥4,000  
75ml \_\_\_\_\_ ￥6,000  
100ml \_\_\_\_\_ ￥8,000

**MENU DÉGUSTATION**

5 Glasses 50ml \_\_\_\_\_ ￥5,000  
75ml \_\_\_\_\_ ￥7,500  
100ml \_\_\_\_\_ ￥10,000

\*アイテムやヴィンテージが変更になる場合がございます。  
\*表示価格には別途消費税、サービス料10%がかかります。  
\*Wines and vintages will be changed.  
\*Ttax and 10% service will be added.

## À LA CARTE POUR DÎNER

### LES ENTRÉES / アントレ / APPETIZERS

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


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

*Pâté de campagne, cornichons faits maison*  
パテドカンパーニュと自家製ピクルス ¥ 1,200  
Pork paté, MARX style

*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

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

*Salade verte*  
グリーンサラダ ¥ 1,000  
Green salad

 *Œuf frit « Nid d'oiseau », Effilochée de queue de bœuf braisée*  
“鳥の巣タマゴ” 春キャベツと牛テールのブレゼ ¥ 1,200  
Whole fried egg "bird's nest style", served with braised spring cabbage and oxtail

*Asperges blanches avec calamar mi cuit, crème à l'orange sanguine*  
ホワイトアスパラガスとアオリイカのみキュイ ブラッドオレンジソースと共に ¥ 1,300  
Half-cooked white asparagus and squid, blood orange flavored cream sauce

*Ris de veau et pousse de bambou à la meunière, sauce au beurre noisette acidulée*  
リドヴォーとタケノコのムニエル ソースブールノワゼット ¥ 1,800  
Sweetbreads and bamboo shoot meunière, browned butter sauce

## MENU DÉGUSTATION

¥ 10,000

シェフおまかせデギュスタシオンコース

### AMUSE-BOUCHE / アミューズ / AMUSE

*Oursin à la mousseline de fenouil et sa salade*  
ウニとフヌイコの軽いムースとサラダ  
Lightly mousse of sea urchin and fennel



This menu can be ordered for all only.

### L'ENTRÉ / アントレ / APPETIZER

*Asperges blanches avec calamar mi cuit, crème à l'orange sanguine*  
ホワイトアスパラガスとアオリイカのみキュイ ブラッドオレンジソースと共に  
Half-cooked white asparagus and squid, blood orange flavored cream sauce

### L'ENTRÉ / アントレ / APPETIZER

*Ris de veau et pousse de bambou à la meunière, sauce au beurre noisette acidulée*  
リドヴォーとタケノコのムニエル ソースブールノワゼット  
Sweetbreads and bamboo shoot meunière, browned butter sauce

### FRUITS DE MER / 魚介料理 / SEAFOOD

*Langoustine rôti avec gnocchi de pommes de terre, coulis de roquette*  
ラングスティーヌのロティ 濃厚なビスクソースを纏わせてジャガイモのニョッキとルッコラのクーリ  
Roasted langoustine served with potato gnocchi, rucola coulis and bisque sauce

### LA VIANDE / お肉料理 / MEAT

*Rumsteck de bœuf « WAGYU », sauce Café de paris*  
和牛 ランプ肉のロティ キャフェドパリ風ソース  
Roasted beef rumsteck, Café de Paris butter sauce

### LE DESSERT / デザート / DESSERT

*Chocolat, Mangue, Jasmine crème à la fleur d'oranger*  
ショコラ, マンゴー, ジャスマン オレンジフラワーのクリーム  
Oriental combination of Chocolate, Mango and Jasmin

## MENU DÎNER A

¥ 5,300

ディナーコースA

### AMUSE-BOUCHE / アミューズ / AMUSE

Plat de début  
始まりの一皿  
Starter dish



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

### LES ENTRÉES / アントレ / APPETIZERS Select One



*Œuf frit « Nid d'oiseau », Effilochée de queue de bœuf braisée*  
“鳥の巣タマゴ” 春キャベツと牛テールのブレゼ  
Whole fried egg "bird's nest style", served with braised spring cabbage and oxtail

*Asperges blanches avec calamar mi cuit, crème à l'orange sanguine*  
ホワイトアスパラガスとアオリイカのみキューイ ブラッドオレンジソースと共に  
Half-cooked white asparagus and squid, blood orange flavored cream sauce

*Ris de veau et pousse de bambou à la meunière, sauce au beurre noisette acidulée*  
リドヴォーとタケノコのムニエル ソースブールノワゼット (+600円)  
Sweetbreads and bamboo shoot meunière, browned butter sauce (+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

*Homard rôti avec gnocchi de pommes de terre, coulis de roquette*  
オマール海老のロティ 濃厚なビスクソースを纏わせて ジャガイモのニョッキとルッコラのクーリ (+1,200円)  
Roasted lobster served with potato gnocchi, rucola coulis and bisque sauce (+1,200JPY)

*Côtes de porc rôti « MATSUSAKA » Saint-Germain, légumes de printemps étuvés à la moutarde*  
松坂豚ロース肉のロティ サンジェルマン風 春野菜をマスタード風味のエチューベに  
Roasted pork libs «MATSUSAKA», spring vegetables stewed with mustard

*Rumsteck de bœuf « WAGYU », sauce Café de paris*  
和牛 ランプ肉のロティ キャフェドパリ風ソース (+1,500円)  
Roasted beef rumsteck, Café de Paris butter sauce (+1,500JPY)

### LES DESSERTS / デザート / DESSERTS Select One

«Tout blanc» Mousse au fromage léger

«白妙» 軽いクリームチーズのエスプーマとパウダーソルベ  
Lightly espuma of cream cheese and yogurt powder sorbet

«Coquelicot» Rhubarbe pochée et crème de RUBY, sorbet et granité de rhubarbe coquelicot  
«コクリコ» ルバーブポッシュとルビーカカオのクリーム コクリコとルバーブのソルベ&グラニテ  
Rhubarbe compote and Ruby cacao cream, poppy flavored sorbet and granite

## MENU DÎNER B

¥ 6,800

ディナーコースB

### AMUSE-BOUCHE / アミューズ / AMUSE

*Oursin à la mousseline de fenouil et sa salade*  
ウニとフヌイユの軽いムースとサラダ  
Lightly mousse of sea urchin and fennel



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

### LES ENTRÉES / アントレ / APPETIZERS Select One



*Œuf frit « Nid d'oiseau », Effilochée de queue de bœuf braisée*  
“鳥の巣タマゴ” 春キャベツと牛テールのブレゼ  
Whole fried egg "bird's nest style", served with braised spring cabbage and oxtail

*Asperges blanches avec calamar mi cuit, crème à l'orange sanguine*  
ホワイトアスパラガスとアオリイカのみキューイ ブラッドオレンジソースと共に  
Half-cooked white asparagus and squid, blood orange flavored cream sauce

*Ris de veau et pousse de bambou à la meunière, sauce au beurre noisette acidulée*  
リドヴォーとタケノコのムニエル ソースブールノワゼット (+600円)  
Sweetbreads and bamboo shoot meunière, browned butter sauce (+600JPY)

### FRUITS DE MER / 魚介料理 / SEAFOOD 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

*Homard rôti avec gnocchi de pommes de terre, coulis de roquette*  
オマール海老のロティ 濃厚なビスクソースを纏わせて ジャガイモのニョッキとルッコラのクーリ (+1,200円)  
Roasted lobster served with potato gnocchi, rucola coulis and bisque sauce (+1,200JPY)

### LES VIANDES / お肉料理 / MEATS Select One

*Côtes de porc rôti « MATSUSAKA » Saint-Germain, légumes de printemps étuvés à la moutarde*  
松坂豚ロース肉のロティ サンジェルマン風 春野菜をマスタード風味のエチューベに  
Roasted pork libs «MATSUSAKA», spring vegetables stewed with mustard

*Rumsteck de bœuf « WAGYU », sauce Café de paris*  
和牛 ランプ肉のロティ キャフェドパリ風ソース (+1,500円)  
Roasted beef rumsteck, Café de Paris butter sauce (+1,500JPY)

### LES DESSERTS / デザート / DESSERTS Select One

«Tout blanc» Mousse au fromage léger

«白妙» 軽いクリームチーズのエスプーマとパウダーソルベ  
Lightly espuma of cream cheese and yogurt powder sorbet

*Chocolat, Mangue, Jasmine crème à la fleur d'oranger*  
ショコラ, マンゴー, ジャスマン オレンジフラワーのクリーム  
Oriental combination of Chocolate, Mango and Jasmin

*Soupe de melon, la nage de fruit à la citronnelle*  
スープ・ドゥ・メロン レモングラスとスパイス、柑橘のスープ  
Lemongrass, spice flavored soup of melon

