

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 _____ ¥ 1,300
Today's dessert

«*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

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

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

Joue de bœuf confit, condiment de poivre vert
国産牛頬肉のコンフィ グリーンペッパーのコンディマンと春野菜 _____ ￥ 2,000
Beef cheek confit with green pepper and spring vegetables

Steak haché avec foie gras poêlé, Légumes de la saison
和牛のステーキアッシュェ フォアグラのポワレと季節の野菜 _____ ￥ 2,700
Japanese beef hamburger steak, served with seasonal vegetables and sautéed foie gras

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

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 マルクスバーガー _____ ￥ 2,900
MARX Burger

LES ENTRÉES / アントレ / APPETIZERS

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

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

 *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ミキュイ 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 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

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

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

Joue de bœuf confit, condiment de poivre vert
国産牛頬肉のコンフィ グリーンペッパーのコンディマンと春野菜
Beef cheek confit with green pepper and spring vegetables

Steak haché avec foie gras poêlé, Légumes de la saison
和牛のステーキアッシュェ フォアグラのポワレと季節の野菜 (+ 900円)
Japanese beef hamburger steak, served with seasonal vegetables and sautéed foie gras (+900JPY)

LES DESSERTS / デザート / DESSERTS Select One

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

《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



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

MENU DÉJEUNER B

¥ 5,300

ランチコースB

LES ENTRÉES / アントレ / APPETIZERS Select 2 Dishes

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

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

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ミキユイ ブラッドオレンジソースと共に
Half-cooked white asparagas 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)



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

Joue de bœuf confit, condiment de poivre vert
国産牛頬肉のコンフィ グリーンペッパーのコンディマンと春野菜
Beef cheek confit with green pepper and spring vegetables

Steak haché avec foie gras poêlé, Légumes de la saison
和牛のステーキアッシュェ フォアグラのポワレと季節の野菜 (+900円)
Japanese beef hamburger steak, served with seasonal vegetables and sautéed foie gras (+900JPY)

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» ルバーブポッシュェ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



Spécialité de maison
マルクスダイニングのオススメ
Specialty of THIERRY MARX / dining

MENU DÉJEUNER C

¥ 6,800

ランチコースC

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

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ミキユイ ブラッドオレンジソースと共に
Half-cooked white asparagas 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)

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

Joue de bœuf confit, condiment de poivre vert
国産牛頬肉のコンフィ グリーンペッパーのコンディマンと春野菜
Beef cheek confit with green pepper and spring vegetables

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ベに
Roasted pork ribs «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

«Coquelicot» Rhubarbe pochée et crème de RUBY, sorbet et granité de rhubarbe coquelicot
«コクリコ» ルバーブポッシュェ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

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