



THIERRY MARX
dining

DÎNER D'AUTOMNE

ディナーコース A

AMUSE-BOUCHE / アミューズ / AMUSE

Amuse-bouche
 始まりの一皿
 Amuse

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



LES ENTRÉES / アントレ / APPETIZERS

Select One

Fromage de tête croustillante, aubergine marinée et vinaigrette aux truffes
 フロマージュドテットのクリュスティアン 茄子のマリネ トリュフヴィネグレット
 Crispy head cheese, marinated eggplant and truffle vinaigrette

Bonite d'automne fumée, salade de légumes racines
 戻りカツオ燻製マリネ ビーツと根菜サラダ
 Smoked and marinated autumn bonito, beet and root vegetable salad

Fricassé de ris de veau aux truffes et châtaigne
 リードヴォーのフリカッセ フランス産マロンとブリオッシュ 秋トリュフを添えて (+ 900 円)
 Sweetbreads fricasse, french marron and brioche bread with autumn truffles (+900JPY)



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 et risotto de MAKOMOTAKE, purée de carotte à l'orange, sauce bisque
 オマール海老のロティ マコモ茸のリゾット オレンジ香るキャロットとビスクソース (+ 1,200 円)
 Roasted lobster and bamboo risotto, orange-scented carrot and bisque sauce (+ 1,200JPY)

Pigeon rôti et ses cuisses confites, sauce d'abats au cognac
 フランス ランド産ピジョン胸肉のロティと腿肉のコンフィ コニャック香るソースアバ
 Roasted pigeon and thighs confit, cognac-scented giblets gravy sauce

Rumsteck de bœuf « WAGYU » aux truffes d'automne et coulis de cèpes, sauce au vin rouge au thym
 和牛ランプ肉のロティと秋トリュフ セツブ茸のクーリとタイムの香る赤ワインソース (+ 1,900 円)
 Roasted beef rump « WAGYU », autumn truffle, porcini purée and red wine sauce (+ 1,900JPY)



LES DESSERTS / デザート / DESSERTS

Select One

Purée de «Nashi» et blanc manger au gingembre, sorbet mascarpone
 ≪幸水≫ 梨のピューレと生姜のブランマンジェ マスカルポーネのソルベ
 Pear purée and ginger blanc-manger, mascarpone sorbet

«Camino Verde 70%» Espuma de chocolat amer, crème de praliné à la noisette, glace de chocolat
 ≪カミーノベルデ 70%≫ エスプーマショコラ プラリネのクリームとグラスショコラ
 Chocolate espuma, chocolate icecream and praline cream

*表示価格には別途消費税がかかります。
 *当店はサービス料 10% を頂戴いたしております。
 *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。



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

ディナーコース B

AMUSE-BOUCHE / アミューズ / AMUSE

Caviar&IKURA, mousseline d'oignon "AWAJISHIMA"
フレッシュキャビアとイクラ 淡路産玉葱のムースと共に
Fresh Caviar and Ikura with AWAJI onion mousse

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



LES ENTRÉES / アントレ / APPETIZERS

Select One

Fromage de tête croustillante, aubergine marinée et vinaigrette aux truffes
フロマージュドテットのクリュスティアン 茄子のマリネ トリュフヴィネグレット
Crispy head cheese, marinated eggplant and truffle vinaigrette

Bonite d'automne fumée, salade de légumes racines
戻りカツオ燻製マリネ ビーツと根菜サラダ
Smoked and marinated autumn bonito, beet and root vegetable salad

Fricassé de ris de veau aux truffes et châtaigne
リードヴォーのフリカッセ フランス産マロンとブリオッシュ 秋トリュフを添えて (+ 900 円)
Sweetbreads fricasse, french marron and brioche bread with autumn truffles (+900JPY)



FRUITS DE MER / 魚介料理 / SEA FOOD

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 et risotto de MAKOMOTAKE, purée de carotte à l'orange, sauce bisque
オマール海老のロティ マコモ茸のリゾット オレンジ香るキャロットとビスクソース (+ 1,200 円)
Roasted lobster and bamboo risotto, orange-scented carrot and bisque sauce (+ 1,200JPY)



LES VIANDES / お肉料理 / MEATS

Select One

Pigeon rôti et ses cuisses confites, sauce d'abats au cognac
フランス ランド産ピジョン胸肉のロティと腿肉のコンフィ コニャック香るソースアバ
Roasted pigeon and thighs confit, cognac-scented giblets gravy sauce

Rumsteck de bœuf « WAGYU » aux truffes d'automne et coulis de cèpes, sauce au vin rouge au thym
和牛ランプ肉のロティと秋トリュフ セップ茸のクーリとタイムの香る赤ワインソース (+ 1,900 円)
Roasted beef rump «WAGYU», autumn truffle, porcini purée and red wine sauce (+ 1,900JPY)



LES DESSERTS / デザート / DESSERTS

Select One

«Mont-blanc» Crème de Mont-blanc et marron, glace à la vanille
《モンブラン》 熊本県阿蘇産・和栗のクリーム バニラアイス
Japanese chestnut Mont Blanc and vanilla icecream

«Camino Verde 70%» Espuma de chocolat amer, crème de praliné à la noisette, glace de chocolat
《カミーノベルデ 70%》 エスプーマショコラ プラリネのクリームとグラスショコラ
Chocolate espuma, chocolate icecream and praline cream

« Physalis » Déclinaison de physalis
《フィザリス》 北海道日高町・鬼灯のデクリネゾン
Various expressions composed physalis

*表示価格には別途消費税がかかります。
*当店はサービス料 10% を頂戴いたしております。
* 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。

MENU DÉGUSTATION

¥ 10,000

シェフおまかせデギュスタシオンコース

テーブルで合わせての
オーダーとさせて
頂きます。

This menu can be ordered for all only.

AMUSE-BOUCHE / アミューズ / AMUSE

Caviar&IKURA, mousseline d'oignon "AWAJISHIMA"
フレッシュキャビアとイクラ 淡路産玉葱のムースと共に
Fresh Caviar and Ikura with AWAJI onion mousse

LES ENTRÉES / アントレ / APPETIZERS

Bonite d'automne fumée, salade de légumes racines
戻りカツオ燻製マリネ ビーツと根菜サラダ
Smoked and marinated autumn bonito, beet and root vegetable salad

LES ENTRÉES / アントレ / APPETIZERS

Fricassé de ris de veau aux truffes et châtaigne
リードヴォーのフリカッセ フランス産マロンとブリオッシュ 秋トリュフを添えて
Sweetbreads fricasse, french marron and brioche bread with autumn truffles

FRUITS DE MER / 魚介料理 / SEAFOOD

Langoustine rôtie et risotto de MAKOMOTAKE, purée de carotte à l'orange, sauce bisque
ラングスティーンのロティ マコモ茸のリゾット オレンジ香るキャロットとビスクソース
Roasted langoustine and bamboo risotto, orange-scented carrot and bisque sauce

LA VIANDE / お肉料理 / MEAT

Rumsteck de bœuf « WAGYU » aux truffes d'automne et coulis de cèpes, sauce au vin rouge au thym
和牛ランプ肉のロティと秋トリュフセップ茸のクーリとタイムの香る赤ワインソース
Roasted beef rump « WAGYU », autumn truffle, porcini purée and red wine sauce

LES DESSERTS / デザート / DESSERTS

« Physalis » Déclinaison de physalis
《フィザリス》 北海道日高町・鬼灯のデクリネゾン
Various expressions composed physalis

*表示価格には別途消費税がかかります。
*当店はサービス料 10% を頂戴いたしております。
* 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。

À LA CARTE POUR DÎNER

LES ENTRÉES / アントレ / APPETIZERS

<i>Pommes frites</i> フレンチフライ Fried potatoes	¥ 800
<i>Soupe du jour</i> 本日のスープ Soup of the day	¥ 1,000
<i>Salade verte</i> グリーンサラダ Green salad	¥1,000
<i>Jambon Cru</i> 生ハム (ハモンセラーノ) Raw ham	¥ 1,600
<i>Ballotine de pintade et salade d'herbes</i> 岩手県産ホロホロ鳥のバロティーヌ Ballotine of guinea fowl and herb salad	¥ 1,600
<i>Assiette de charcuterie</i> シャルキュトリーと自家製ピクルス Assorted pork paté plate	¥ 2,500
<i>Fromage de tête croustillante, aubergine marinée et vinaigrette aux truffes</i> フロマーシュドテットのクリュスティアン 茄子のマリネ トリュフヴィネグレット Crispy head cheese, marinated eggplant and truffle vinaigrette	¥ 1,300
<i>Bonite d'automne fumée, salade de légumes racines</i> 戻りカツオ燻製マリネ ビーツと根菜サラダ Smoked and marinated autumn bonito, beet and root vegetable salad	¥ 1,300
<i>Fricassé de ris de veau aux truffes et châtaigne</i> リードヴォーのフリカッセ フランス産マロンとブリオッシュ 秋トリュフを添えて Sweetbreads fricasse, french marron and brioche bread with autumn truffles	¥ 2,200



*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.



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

ディナー・アラカルト

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 et risotto de MAKOMOTAKE, purée de carotte à l'orange, sauce bisque

オマール海老のロティ マコモ茸のリゾット オレンジ香るキャロットとビスクソース _____ ¥ 3,200

Roasted lobster and bamboo risotto, orange-scented carrot and bisque sauce

Pigeon rôti et ses cuisses confites, sauce d'abats au cognac

フランス ランド産 pigeon 胸肉のロティと腿肉のコンフィ コニャック香るソースアバ _____ ¥ 2,400

Roasted pigeon and thighs confit, cognac-scented giblets gravy sauce



Rumsteck de bœuf « WAGYU » aux truffes d'automne et coulis de cèpes, sauce au vin rouge au thym

和牛ランプ肉のロティと秋トリュフセップ茸のクーリとタイムの香る赤ワインソース _____ ¥ 3,700

Roasted beef rump « WAGYU », autumn truffle, porcini purée and red wine sauce



MARX Burger

特製 ビストロマルクスバーガー _____ ¥ 2,900

MARX Burger

LES DESSERTS / デザート / DESSERTS

Purée de « Nashi » et blanc manger au gingembre, sorbet mascarpone

《幸水》 梨のピューレと生姜のブランマンジェ マスカルポーネのソルベ _____ ¥ 1,300

Pear purée and ginger blanc-manger, mascarpone sorbett

« Camino Verde 70% » Espuma de chocolat amer, crème de praliné à la noisette, glace de chocolat

《カミーノベルデ 70%》 エスプーマショコラ プラリネのクリームとグラスショコラ _____ ¥ 1,300

Chocolate espuma, chocolate icecream and praline cream

« Mont-blanc » Crème de Mont-blanc et marron, glace à la vanille

《モンブラン》 熊本県阿蘇産・和栗のクリーム バニラアイス _____ ¥ 1,500

Japanese chestnut Mont Blanc and vanilla icecream

« Physalis » Déclinaison de physalis

《フィザリス》 北海道日高町・鬼灯のデクリネゾン _____ ¥ 1,500

Various expressions composed physalis

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

WINE PAIRING ワインペアリング

※各種お好みの量をお選びください。

MENU DINNER A ディナーコース A に合わせた 2 グラスのペアリング	2 Glasses	75ml _____	¥ 3,000
		100ml _____	¥ 4,000
MENU DINNER B ディナーコース B に合わせた 4 グラスのペアリング	4 Glasses	50ml _____	¥ 4,000
		75ml _____	¥ 6,000
		100ml _____	¥ 8,000
MENU DÉGUSTATION デギュスタシオンコースに合わせた 5 グラスのペアリング	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.
* Tax and 10% service will be added.