



THIERRY MARX
dining

DÎNER PRINTEMPS

WINE PAIRING ワインペアリング

※各種 75ml でのご用意となります。

MENU CLIMAT	3 Glasses	75ml	_____	¥ 4,500
ムニュ クリマに合わせた 3 グラスのペアリング				
MENU TERROIR	3 Glasses	75ml	_____	¥ 4,500
ムニュ テロワールに合わせた 3 グラスのペアリング				
MENU DÉGUSTATION	4 Glasses	75ml	_____	¥ 6,000
ムニュ デギュスタシオンに合わせた 4 グラスのペアリング				

* 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.

MENU CLIMAT

¥ 6,800

ムニュー クリマ

AMUSE-BOUCHE / アミューズ / AMUSE

Amuse-bouche
始まりの一皿
Amuse



Extra ¥700, you can add a soup of the day (small)

L'ENTRÉ / アントレ / APPETIZER

Pressé de légumes et joue de bœuf
季節野菜と牛頬肉のプレッセ
Seasonal vegetables and beef cheek terrine

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

LA VIANDE / お肉料理 / MEAT

Carré d'agneau rôti, pommes fondantes et salade de haricots verts, jus d'agneau
仔羊背肉のロースト ポムフォンダンといんげん豆のサラダ ソースジュダニョー
Roasted lamb rack, served with potato fondant and green bean salad, lamb stock sauce

LE DESSERT / デザート / DESSERT

Combinaison d'agrumes et fromage
柑橘とクリームチーズのコンビネゾン
Combination of citrus fruits and cream cheese

* 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.

AMUSE-BOUCHE / アミューズ / AMUSE

Amuse-bouche
 始まりの一皿
 Amuse

CAVIAR / キャビア / CAVIAR

Caviar & SAKURAMASU
 キャビアとサクラマス タルタル
 Caviar & SAKURAMASU

LES ENTRÉES / アントレ / APPETIZERS

Select One

Pousse de bambou à la meunière, palourdes, petits pois et fèves
 筍のムニエル 蛤と豆類のマリニエール
 Bamboo shoot meunière with clams, green peas and broad beans marinière

Poêlée d'asperge blanche et verte, calamar de la luciole fumé, sauce aioli
 アスパラガス(白、緑)のポワレ 軽い燻製にかけたホタルイカ アイオリソース
 Pan-fried white and green asparagus, smoked firefly squids and aioli sauce

Fricassée de ris de veau et champignon de morilles, suc de carotte
 リドヴォーとモリーユ茸のフリカッセ 春人参のソース (+ 900 円)
 Sweetbreads and morel mushroom fricassee with carrot sauce (+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 aux boulghours et sa sauce d'épice varié
 オマール海老のロティと春野菜 ミックススパイスのソースとブルグルール (+ 1,200 円)
 Roasted lobster and spring vegetables served with bulgur wheat and spicy sauce (+ 1,200JPY)

LES VIANDES / お肉料理 / MEATS

Select One

Carré de veau de Bretagne rôti et oignon farci, jus de veau et coulis de chou noir
 ブルターニュ産仔牛鞍下肉のロティ 新玉ねぎのファルシー 黒キャベツのクーリとジュードヴォー
 Roasted Brittany veal saddle and stuffed onion, cabbage coulis and veal stock sauce

Filet de bœuf « IRLANDE » rôti au coulis de foie gras, cresson et plantes sauvages, sauce vin rouge
 アイルランド産グラスフェッド牛フィレ肉のロティ、クレソンと山菜 赤ワインソースとフォアグラのクーリ (+ 900 円)
 Roasted Irish grass-fed beef fillet, with foie gras coulis and red wine sauce (+900JPY)



LES DESSERTS / デザート / DESSERTS

Select One

Tarte au chocolat à ma façon
 タルトオショコラ ア・マ・ファソン
 Chocolate tarte MARX style

Déclinaison de fraise
 イチゴのデクリネゾン
 Various expressions composed of strawberry

MENU DÉGUSTATION

¥ 12,000

ムニユ デギュスタシオン

テーブルで合わせての
オーダーとさせていただきます。

This menu can be ordered
for all only.

Amuse-bouche
始まりの一皿
Amuse

Caviar & SAKURAMASU
キャビアとサクラマスのタルタル
Caviar & SAKURAMASU

Fricassée de ris de veau et champignon de morilles, suc de carotte
リドヴォーとモリーユ茸のフリカッセ 春人参のソース
Sweetbreads and morel mushroom fricassée with carrot sauce

Langoustine snackée aux boulghours et sa sauce d'épice variété
手長海老のロティと春野菜 ミックススパイスのソースとブルゲール
Roasted langoustine and spring vegetables, served with bulgur wheat and spicy sauce

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

Filet de bœuf « IRLANDE » rôti au coulis de foie gras, cresson et plantes sauvages, sauce vin rouge
アイルランド産グラスフェッド牛フィレ肉のロティ、クレソンと山菜 赤ワインソースとフォアグラのクーリ
Roasted Irish grass-fed beef fillet, with foie gras coulis and red wine sauce

Glace à la mélasse, agrume
糖蜜のグラス
Molasse ice cream and citrus

« Cacao » *Espuma de chocolat et sorbet à la pulpe de cacao*
«カカオ» エスプーマショコラとカカオパルプのソルベ
Chocolate espuma and cacao pulp sorbet

À LA CARTE

LES ENTRÉES / アントレ / APPETIZERS

Soupe du jour
本日のスープ _____ ¥ 1,300
Soup of the day

Salade du jour
本日のサラダ _____ ¥1,300
Salad of the day

Pressé de légumes et joue de bœuf
季節野菜と牛頬肉のプレッセ _____ ¥ 1,300
Seasonal vegetables and beef cheek terrine

Pousse de bambou à la meunière, palourdes, petits pois et fèves
筍のムニエル 蛤と豆類のマリニエール _____ ¥ 1,300
Bamboo shoot meunière with clams, green peas and broad beans marinière

Poêlée d'asperge blanche et verte, calamar de la luciole fumé, sauce aioli
アスパラガス(白、緑)のポワレ 軽い燻製にかけたホタルイカ アイオリソース _____ ¥ 1,300
Pan-fried white and green asparagus, smoked firefly squids and aioli sauce



Fricassée de ris de veau et champignon de morilles, suc de carotte
リドヴォーとモリーユ茸のフリカッセ 春人参のソース _____ ¥ 2,000
Sweetbreads and morel mushroom fricassée with carrot sauce

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 _____ ¥ 2,200
Fish from the market of the day

Homard rôti aux boulghours et sa sauce d'épice variété
オマール海老のロティと春野菜 ミックススパイスのソースとブルグル _____ ¥ 3,400
Roasted lobster and spring vegetables served with bulgur wheat and spicy sauce

Carré d'agneau rôti, pommes fondantes et salade de haricots verts, jus d'agneau
仔羊背肉のロースト ポムフォンダンといんげん豆のサラダ ソースジュダニョー _____ ¥ 2,400
Roasted lamb rack, served with potato fondant and green bean salad, lamb stock sauce

Carré de veau de Bretagne rôti et oignon farci, jus de veau et coulis de chou noir
ブルターニュ産仔牛鞍下肉のロティ 新玉ねぎのファルシー 黒キャベツのクーリとジルドヴォー _____ ¥ 3,300
Roasted Brittany veal saddle and stuffed onion, cabbage coulis and veal stock sauce



Filet de bœuf « IRLANDE » rôti au coulis de foie gras, cresson et plantes sauvages, sauce vin rouge
アイルランド産グラスフェッド牛フィレ肉のロティ クレソンと山菜 赤ワインソースとフォアグラのクーリ _____ ¥ 3,900
Roasted Irish grass-fed beef fillet, with foie gras coulis and red wine sauce



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

LES DESSERTS / デザート / DESSERTS

Combinaison d'agrumes et fromage

柑橘とクリームチーズのコンビネゾン _____ ￥1,300
Combination of citrus fruits and cream cheese

Tarte au chocolat à ma façon

タルトオショコラ ア・マ・ファソン _____ ￥1,500
Chocolate tarte MARX stylet

Déclinaison de fraise

イチゴのデクリネゾン _____ ￥1,500
Various expressions composed of strawberry

« Cacao » *Espuma de chocolat et sorbet à la pulpe de cacao*

《カカオ》 エスプーマショコラとカカオパルプのソルベ _____ ￥2,000
Chocolate espuma and cacao pulp sorbet

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.

