



THIERRY MARX
dining

DÉJEUNER D'AUTOMNE

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

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



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

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

Bavette grillée et fricassés de champignons, pommes paillasson

アンガス牛バベットのグリエ 旬のキノコとポムパイヤッソン

Grilled Angus beef bavette, served with mushroom fricassé and fried potato

Steak haché et foie gras «Rossini», sauce périgieux

和牛のステーキアッシュェをフォアグラと秋トリュフでロッシェニ風に (+1,500円)

Japanese beef hamburger steak, topped with foie gras and autumn truffle Rossini style (+1,500JPY)



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

Dessert du jour

本日のデザート

Dessert of the day

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



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

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

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



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

Ballotine de pintade et salade d'herbes
岩手県産ホロホロ鳥のバロティーヌ
Ballotine of guinea fowl and herb 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

Bavette grillée et fricassés de champignons, pommes paillason
アングス牛バベットのグリエ 旬のキノコとポムパイヤッソン
Grilled Angus beef bavette, served with mushroom fricassé and fried potato

Steak haché et foie gras «Rossini», sauce périgieux
和牛のステーキアッシュェをフォアグラと秋トリュフでロッシーニ風に (+ 1,500 円)
Japanese beef hamburger steak, topped with foie gras and autumn truffle Rossini style (+1,500JPY)

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

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



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

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 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

Ballotine de pintade et salade d'herbes
岩手県産ホロホロ鳥のバロティーヌ
Ballotine of guinea fowl and herb 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)

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

Bavette grillée et fricassés de champignons, pommes paillasson
アンガス牛バベットのグリエ 旬のキノコとポムパイヤッソン
Grilled Angus beef bavette, served with mushroom fricassé and fried potato

Steak haché et foie gras «Rossini», sauce périgueux
和牛のステーキアッシュェをフォアグラと秋トリュフでロッシェニ風 (+ 1,500 円)
Japanese beef hamburger steak, topped with foie gras and autumn truffle Rossini style (+1,500JPY)

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

«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

«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



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
Toasted ham and cheese sandwich

Croque-madame
濃厚な卵を使用したクロックマダム _____ ¥ 1,800
Toasted ham and cheese sandwich topped with soft-cooked egg



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

Fromage de tête croustillante, aubergine marinée et vinaigrette aux truffes
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 _____ ¥ 1,300
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 _____ ¥ 1,300
Smoked and marinated autumn bonito, beet and root vegetable salad

Ballotine de pintade et salade d'herbes
岩手県産ホロホロ鳥のバロティーヌ _____ ¥ 1,500
Ballotine of guinea fowl and herb 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 _____ ¥ 2,200
Sweetbreads fricasse, french marron and brioche bread with autumn truffles

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



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

ランチ・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

Bavette grillée et fricassés de champignons, pommes paillasson

アンガス牛バベットのグリエ 旬のキノコとポムパイヤッソン _____ ¥ 2,000
Grilled Angus beef bavette, served with mushroom fricassé and fried potato

Steak haché et foie gras «Rossini», sauce périgueux

和牛のステーキアッシュェをフォアグラと秋トリュフでロッシーニ風に _____ ¥ 3,200
Japanese beef hamburger steak, topped with foie gras and autumn truffle Rossini style

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 _____ ¥ 3,700
Roasted beef rump «WAGYU», autumn truffle, porcini purée and red wine sauce



LES DESSERTS / デザート / DESSERTS

Dessert du jour

本日のデザート _____ ¥ 1,300
Dessert of the day

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

*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.