



**THIERRY MARX**  
dining

# DÉJEUNER PRINTEMPS

# 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

*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

Extra ¥700, 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

*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

### LES DESSERTS / デザート / DESSERTS

Select One

*Dessert du jour*  
本日のデザート  
Dessert of the day

*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.



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

*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

*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 春人參のソース (+ 900 円)  
Sweetbreads and morel mushroom fricassee with carrot sauce (+900JPY)



Extra ¥700, 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

*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

*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 (+ 1,900 円)  
Roasted Irish grass-fed beef fillet, with foie gras coulis and red wine sauce (+1,900JPY)



### LES DESSERTS / デザート / DESSERTS

Select One

*Combinaison d'agrume 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

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



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

Amuse-bouche  
始まりの一皿  
Amuse



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

### LES ENTRÉES / アントレ / APPETIZERS

Select One

*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

*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 春人參のソース (+ 900 円)  
Sweetbreads and morel mushroom fricassée 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

*Langoustine snackée aux boulghours et sa sauce d'épice varié*  
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グール (+ 1,200 円)  
Roasted langoustine and spring vegetables, served with bulgur wheat and spicy sauce (+ 1,200JPY)

### LES VIANDES / お肉料理 / MEATS

Select One

*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

*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 (+ 1,900 円)  
Roasted Irish grass-fed beef fillet, with foie gras coulis and red wine sauce (+1,900JPY)



### 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

## 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 fricassee 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*

*Langoustine snackée aux boulghours et sa sauce d'épice varié*  
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 \_\_\_\_\_ ¥ 3,000  
*Roasted langoustine 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*



*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

*Dessert du jour*

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

*Combinaison d'agrumes et fromage*

柑橘とクリームチーズのコンビネゾン \_\_\_\_\_ ￥1,500  
Combination of citrus fruits and cream cheese

*Tarte au chocolat à ma façon*

タルトオショコラ ア・マ・ファゾン \_\_\_\_\_ ￥1,300  
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.