



DÎNER D'HIVER

MENU DÎNER A

¥ 5,300

ディナーコースA

AMUSE-BOUCHE / アミューズ / AMUSE

Plat de début

始まりの一皿

Starter dish



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

LES ENTRÉES / アントレ / APPETIZERS Select One



Œuf frit « Nid d' oiseau », pomme de terre rôtie, sauce vin rouge

“鳥の巣タマゴ” インカのめざめのロースト 赤ワインソース

Whole Fried egg "bird's Nest style", served with roasted potatoes, watercress salad and red wine sauce

Laitance a la meunière aux navets sauce beurre noisette acidulée

白子のムニエルと酸味を効かせたソースブールノワゼット 旬の蕪を様々な食感で

Cod fish roe meuniere with various texture of turnip and browned butter sauce

Feuilleté de ris de veau en fricassé à notre façon

リードヴォーと肉厚椎茸のフリカッセ 発酵バターのマリアージュ (+¥ 600)

Sweetbreads and SHIITAKE fricassee Bistro Marx style (+ 600JPY)

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 Salade de riz basmati aux légumes racines, sauce bisque à la citronnelle

オマール海老のロティ バスマティ米と根菜サラダ シトロネル薫る芳醇なソースビスク (+¥ 1,200)

Roasted Lobster tail with root vegetables, basmati rice salad and lemon balm flavored bisque sauce (+ 1,200JPY)

Agneau « Grillé et ragoût » son jus et coulis de topinambour

仔羊 2 種の調理法 背肉のグリエと肩肉の軽い煮込み 菊芋のクーリ ジュ・ダニョー

Grilled and stewed lamb chops and shoulder, Jerusalem artichoke purée with lamb broth sauce

Bœuf « WAGYU » tranche grasse, légumes hivernaux à la truffe

和牛しんたまのロティ 冬野菜とトリュフ (+¥ 2,000)

Top round Roasted Japanese Beef «WAGYU» with winter vegetables and truffle (+ 2,000JPY)

LES DESSERTS / デザート / DESSERTS Select One

« Mont-blanc » Patate douce violette et glace à la vanille

« 紫芋 » 紫芋のモンブラン グラス・ヴァニージュ

Mont-Blanc of purple color sweet potato and vanilla icecream

« CAMINO VERDE 70% » Mousse au chocolat, banane rôtie à la cardamome

« カミーノベルデ 70% » ムース・オ・ショコラ バナナとカルダモンのマリアージュ

Chocolate mousse and roasted caldamon flavored banana

MENU DÎNER B

¥ 6,800

ディナーコースB

AMUSE-BOUCHE / アミューズ / AMUSE

Flan d' oursin aux poireaux Japonais
雲丹の濃厚フラン
Sea urchin flan topped with grilled leek



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

LES ENTRÉES / アントレ / APPETIZERS Select One



Œuf frit « Nid d' oiseau », pomme de terre rôtie, sauce vin rouge

“鳥の巣タマゴ” インカのめざめのロースト 赤ワインソース

Whole Fried egg "bird's Nest style", served with roasted potatoes, watercress salad and red wine sauce

Laitance a la meunière aux navets sauce beurre noisette acidulée

白子のムニエルと酸味を効かせたソースブールノワゼット 旬の蕪を様々な食感で

Cod fish roe meunier with various texture of turnip and browned butter sauce

Feuilleté de ris de veau en fricassé à notre façon

リードヴォーと肉厚椎茸のフリカッセ 発酵バターのマリアージュ (+¥ 600)

Sweetbreads and SHIITAKE fricassee Bistro Marx style (+ 600JPY)

FRUITS DE MER / お魚料理 / SEAFOOD 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 Salade de riz basmati aux légumes racines, sauce bisque à la citronnelle

オマール海老のロティ バスマティ米と根菜サラダ シトロネル薫る芳醇なソースビスク (+¥ 1,200)

Roasted Lobster tail with root vegetables, basmati rice salad and lemon balm flavored bisque sauce (+ 1,200JPY)

LES VIANDES / お肉料理 / MEATS Select One

Agneau « Grillé et ragoût » son jus et coulis de topinambour

仔羊 2種の調理法 背肉のグリエと肩肉の軽い煮込み 菊芋のクーリ ジュ・ダニョー

Grilled and stewed lamb chops and shoulder, Jerusalem artichoke purée with lamb broth sauce

Bœuf « WAGYU » tranche grasse, légumes hivernaux à la truffe

和牛しんたまのロティ 冬野菜とトリュフ (+¥ 2,000)

Top round Roasted Japanese Beef «WAGYU» with winter vegetables and truffle (+ 2,000JPY)

LES DESSERTS / デザート / DESSERTS Select One

« KOUCHI • SHIRAKI orchard » Coupe aux BUNTAN, Gelée à la verveine et sorbet au yaourt

« 高知県・白木果樹園 » 水晶文旦とベルベリーのジュレ ヨーグルトのソルベを添えて

Lemon verveine flavored BUNTAN jelly and yogurt sorbet

« KAKI » Compote de kaki et granité de Earl-Grey, sorbet de kaki au lait de soja

« 富有柿 » 完熟富有柿とアールグレイのグラニテ 柿と豆乳のソルベ

Compote of KAKI, Earl-grey granité, KAKI-Soymilk sorbet



Pain perdu «BISTRO MARX STYLE»

マルクスフレンチトースト

BISTRO MARX style French toast with vanilla icecream

Spécialité de maison
ビストロマルクスのオススメ
Specialty of BISTRO MARX

MENU DÉGUSTATION

¥ 10,000

シェフおまかせデギュスタシオンコース

AMUSE-BOUCHE / アミューズ / AMUSE

Flan d' oursin aux poireaux Japonais
雲丹の濃厚フラン
Sea urchin flan topped with grilled leek



This menu can be ordered for all only.

L'ENTRÉ / アントレ / APPETIZER

Grenouilles sautées, pomme fruit au vin de riz sauce fromage bleu
酒粕香るりんごのクリームとグルヌイユ 熟成ブルーチーズのソース
Sautéed frog legs, SAKE lees flavored apple cream, apple chips and blue cheese espuma

L'ENTRÉ / アントレ / APPETIZER

Foie gras poêlé au cassis, betterave d' hiver enrobée
フォアグラのポワレとカシス ビーツの薫りをまとわせて
Sautéed foie gras coated with cassis powder, red vegetables salad and port wine sauce

LE POISSON / お魚料理 / FISH

Turbot gratiné façon « Bonne Femme »
平目のグラチネ ボンファム風
Classic style Gratinated Turbot with sautéed spinach

LES VIANDES / お肉料理 / MEATS Select One

Pigeonneau rôti embourré de chou frisé sauce salmis
仔鳩のロースト もも肉の赤ワイン煮とちりめんキャベツ ソースサルミ
Roasted pigeon breast and red wine braised pigeon leg with cabbage and salmis sauce

Bœuf « WAGYU » tranche grasse, légumes hivernaux à la truffe
和牛しんたまのロティ 冬野菜とトリュフ (+¥ 1,500)
Top round Roasted Japanese Beef «WAGYU» with winter vegetables and truffle (+ 1,500JPY)

LE DESSERT / デザート / DESSERT

« KOUCHI • SHIRAKI orchard » Coupe aux BUNTAN, Gelée à la verveine et sorbet au yaourt
« 高知県・白木果樹園 » 水晶文旦とベルベーヌのジュレ ヨーグルトのソルベを添えて
Lemon vervena flavored BUNTAN jelly and yogurt sorbett

À LA CARTE POUR DÎNER

LES ENTRÉES / アントレ / APPETIZERS

Pommes frites
フレンチフライ _____ ￥ 800
Fried potatoes

Jambon Cru
生ハム (ハモンセラーノ) _____ ￥ 1,500
Raw ham

Paté de campagne
パテドカンパーニュ _____ ￥ 1,800
Pork paté

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

Soupe du jour
本日のスープ _____ ￥ 1,000
Soup of the day

Salade verte
グリーンサラダ _____ ￥ 1,200
Green salad

 *Œuf frit « Nid d' oiseau », pomme de terre rôtie, sauce vin rouge*
“鳥の巣タマゴ” インカのめざめのロースト 赤ワインソース _____ ￥ 1,200
Whole Fried egg "bird's Nest style", served with roasted potatoes, watercress salad and red wine sauce

Laitance a la meunière aux navets sauce beurre noisette acidulée
白子のムニエルと酸味を効かせたソースブールノワゼット 旬の蕪を様々な食感で _____ ￥ 1,200
Cod fish roe meuniere with various texture of turnip and browned butter sauce

Feuilleté de ris de veau en fricassé à notre façon
リードヴォーと肉厚椎茸のフリカッセ 発酵バターのマリアージュ _____ ￥ 1,800
Sweetbreads and SHIITAKE fricassee Bistro Marx style

Foie gras poêle au cassis, betterave d' hiver enrobée
フォアグラのポワレとカシス ビーツの薫りをまとわせて _____ ￥ 1,800
Sautéed foie gras coated with cassis powder, red vegetables salad and port wine sauce

Grenouilles sautées, pomme fruit au vin de riz sauce fromage bleu
酒粕香るりんごのクリームとグルヌイユ 熟成ブルーチーズのソース _____ ￥ 2,000
Sautéed frog legs, SAKE lees flavored apple cream, apple chips and blue cheese espuma

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

Truite à la nage, légumes oubliés

マスのナージュ 冬仕立て 根菜の薫りとテクスチャー _____ ¥ 2,000
Rare cooked Trout with bouillon soup mixed winter vegetables

Turbot gratiné façon « Bonne Femme »

平目のグラチネ ボンファム風 _____ ¥ 2,500
Classic style gratinated Turbot with sautéed spinach

Homard rôti Salade de riz basmati aux légumes racines, sauce bisque à la citronnelle

オマール海老のロティ バスマティ米と根菜サラダ シトロネル薫る芳醇なソースビスク _____ ¥ 3,200
Roasted Lobster tail with root vegetables, basmati rice salad and lemon balm flavored bisque sauce

Caille farcie, harmonie de la clémentine et le foie gras

フォアグラとウズラのファルシ ソース・クレモンティーヌ _____ ¥ 2,600
Quail and foie gras rolled with leek, served with MIKAN flavored sauce

Agneau « Grillé et ragoût » son jus et coulis de topinambour

仔羊 2 種の調理法 背肉のグリエと肩肉の軽い煮込み 菊芋のクーリ ジュ・ダニヨー _____ ¥ 2,600
Grilled and stewed lamb chops and shoulder, Jerusalem artichoke purée with lamb broth sauce

Pigeonneau rôti embourré de choux frisé sauce salmis

仔鳩のロースト もも肉の赤ワイン煮とちりめんキャベツ ソースサルミ _____ ¥ 3,000
Roasted pigeon breast and red wine braised pigeon leg with cabbage and salmis sauce

Bœuf « WAGYU » tranche grasse, légumes hivernaux à la truffe

和牛しんたまのロティ 冬野菜とトリュフ _____ ¥ 3,500
Top round Roasted Japanese Beef «WAGYU» with winter vegetables and truffle



MARX Burger

特製 ビストロマルクスバーガー

MARX Burger

_____ ¥ 2,900



Spécialité de maison
ビストロマルクスのオススメ
Specialty of BISTRO MARX

À LA CARTE POUR DÎNER

ディナー・ア・ラ・カルト

LES DESSERTS / デザート / DESSERTS

« Mont-blanc » Patate douce violette et glace à la vanille
« 紫芋 » 紫芋のモンブラン グラス・ヴァニージュ _____ ¥ 1,000
Mont-Blanc of purple color sweet potato and vanilla icecream

« CAMINO VERDE 70% » Mousse au chocolat, banane rôtie à la cardamome
« カミーノベルデ 70% » ムース・オ・ショコラ バナナとカルダモンのマリアージュ _____ ¥ 1,300
Chocolate mousse and roasted caldamon flavored banana

« KOUCHI・SHIRAKI orchard » Coupe aux BUNTAN, Gelée à la verveine et sorbet au yaourt
« 高知県・白木果樹園 » 水晶文旦とベルベリーのジュレ ヨーグルトのソルベを添えて _____ ¥ 1,500
Lemon vervena flavored BUNTAN jelly and yogurt sorbet

« KAKI » Compote de kaki et granité de Earl-Grey, sorbet de kaki au lait de soja
« 富有柿 » 完熟富有柿とアールグレイのグラニテ 柿と豆乳のソルベ _____ ¥ 1,500
Compote of KAKI, Earl-grey granité, KAKI-Soymilk sorbet

 Pain perdu «BISTRO MARX STYLE»
マルクスフレンチトースト _____ ¥ 1,500
BISTRO MARX style French toast with vanilla icecream

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。

- *8% 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.