



# DÉJEUNER D'HIVER

# 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

*Tarte de saucisse aux bulots, salade de lentilles aux légumes racines*  
白金豚ソーセージとイソツブ貝のタルト 根菜サラダ仕立て  
Pork sausage and shell-fish tart, roots vegetables salad



Extra ¥500, 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

*Poulet de DAISEN rôti, sauce suprême*  
大山鶏胸肉のロティ ソース・シュープレーム  
Roasted "DAISEN" chicken breast and cream sauce

*Steak haché avec sauce périgieux, légumes de la saison*  
和牛のステックアッシュェ ソース・ペリグー 季節の野菜とグラチネ (+¥ 800)  
Japanese beef hamburger steak, served with seasonal vegetable and truffle sauce (+ 800JPY)

## LES DESSERTS / デザート / DESSERTS Select One

*Dessert du jour*  
本日のデザート  
Today's dessert

« 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

# MENU DÉJEUNER B

¥ 5,300

ランチコース B

## AMUSE-BOUCHE / アミューズ / AMUSE

*Plat de début*  
始まりの一皿  
Starter dish



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

## LES ENTRÉES / アントレ / APPETIZERS Select One

*Salade du jour*  
本日のサラダ  
Salad of the day



*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

*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

*Poulet de DAISEN rôti, sauce suprême*

大山鶏胸肉のロティ ソース・シュープリーム

Roasted "DAISEN" chicken breast and cream sauce

*Steak haché avec sauce périgieux, légumes de la saison*

和牛のステックアッシュェ ソース・ペリグー 季節の野菜とグラチネ (+¥ 800)

Japanese beef hamburger steak, served with seasonal vegetable and truffle sauce (+ 800JPY)

## 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 DÉJEUNER C

¥ 6,800

ランチコースC

## 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

## L' ENTRÉE / アントレ / APPETIZER



*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

## 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

*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 » 水晶文旦とベルベーンのジュレ ヨーグルトのソルベを添えて  
Lemon vervena flavored BUNTAN jelly and yogurt sorbet



*Pain perdu «BISTRO MARX STYLE»*  
マルクスフレンチトースト (+¥ 500)  
BISTRO MARX style French toast with vanilla icecream (+ 500JPY)

# 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  
*Croque-monsieur*

*Croque-madame*  
濃厚な卵を使用したクロックマダム \_\_\_\_\_ ￥ 1,800  
*Croque-madame*



*MARX Burger*  
特製 ビストロマルクスバーガー \_\_\_\_\_ ￥ 2,900  
*MARX Burger*

## LES ENTRÉES / アントレ / APPETIZERS

*Pommes frites*  
フレンチフライ \_\_\_\_\_ ￥ 800  
*Fried potatoes*

*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*

*Tarte de saucisse aux bulots, salade de lentilles aux légumes racines*  
白金豚ソーセージとイソツブ貝のタルト 根菜サラダ仕立て \_\_\_\_\_ ￥ 1,000  
*Pork sausage and shell-fish tart, roots vegetables 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*

*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*

---

ランチ・ア・ラ・カルト

*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

**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

*Poulet de DAISEN rôti, sauce suprême*  
大山鶏胸肉のロティ ソース・シュープレーム \_\_\_\_\_ ¥ 2,000  
Roasted "DAISEN" chicken breast and cream sauce

*Steak haché avec sauce périgieux, légumes de la saison*  
和牛のステックアッシュェ ソース・ペリゲー 季節の野菜とグラチネ \_\_\_\_\_ ¥ 2,600  
Japanese beef hamburger steak, served with seasonal vegetable and truffle 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

*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

# À LA CARTE POUR DÉJEUNER

ランチ・ア・ラ・カルト

## LES DESSERTS / デザート / DESSERTS

*Dessert du jour*

本日のデザート \_\_\_\_\_ ¥ 1,000  
Today's dessert

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

« 紫芋 » 紫芋のモンブラン グラス・ヴァニュー \_\_\_\_\_ ¥ 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 » 水晶文旦とベルベージュのジュレ ヨーグルトのソルベを添えて \_\_\_\_\_ ¥ 1,500

Lemon vervena flavored BUNTAN jelly and yogurt sorbet



*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.