

À LA CARTE POUR DÎNER

ディナー・ア・ラ・カルト

LES DESSERTS / デザート / DESSERTS

« CAMINO VERDE 70% » Mousse au chocolat et espuma cacao, banane sautée

« カミーノベルデ 70% » ムース・オ・ショコラ バナナのソテーとカカオのエスプーマ _____ ¥ 1,300
Chocolate mousse using cacao of Ecuador, served with sautéed banane and cacao espuma

« SHIRAKI orchard » Coupe aux pamplemousse, gelée vin blanc et sorbet coco litchi

« 白木果樹園 » 高知県産ピンクグレープフルーツと白ワインのジュレ ココナッツとライチのソルベを添えて _____ ¥ 1,500
Pink Grapefruit and White Wine Gelly, Coconut and Litchi Sorbet

« AMAOU » Fraise et litchi, crème mascarpone

« あまおう » 福岡県産あまおうとライチ マスカルポーネのクリーム _____ ¥ 1,500
"AMAOU" Strawberry and Litchi, Mascarpone Cream

« 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。

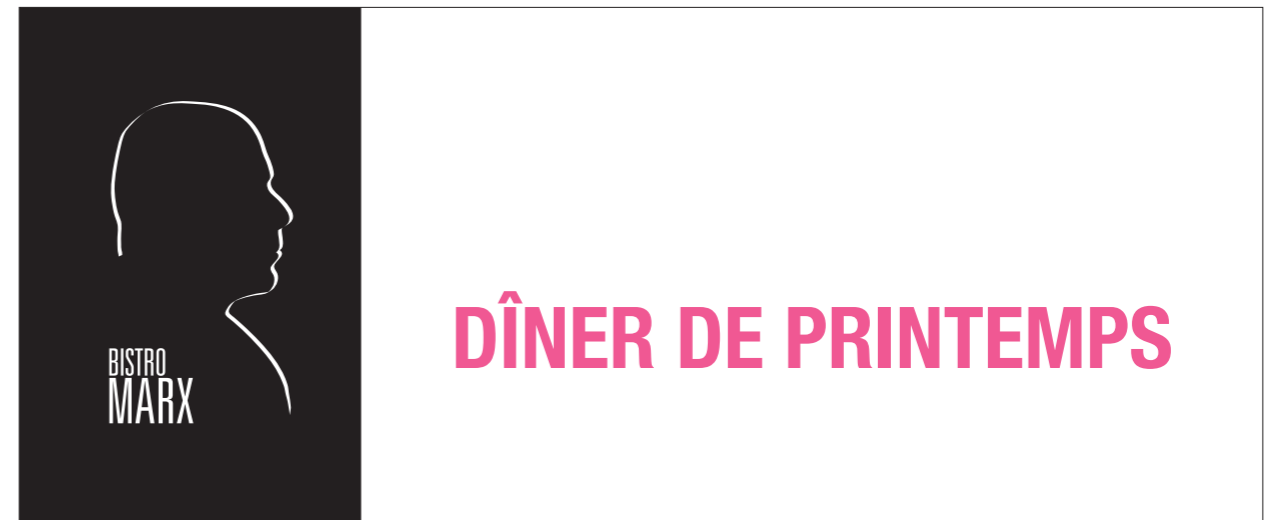
*アレルギーのある方はご注文時にお申し付け下さい。

*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.



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

Homard rôti, sauce bisque parfumée à la vadouvan

オマール海老のロティ ヴァドゥヴァンの薫るビスクソース _____ ￥ 3,200
Roasted Lobster, Indian spice flavored Bisque sauce

Coquelet de volaille, suprême rôti et cuisse roulée au son jus, ail noir

ひな鶏 胸肉のロティともも肉のファルシ そのジュと黒にんにく _____ ￥ 2,400
Roasted Chicken Breast and Rolled Chicken thigh, Broth and fermented garlic sauce

Canard de Challans rôti, salsifis Japonais et sauce poivre vert

シャラン産 鴨胸肉のロティ 牛蒡とグリーンペッパーのソース _____ ￥ 3,000
Roasted Challans Duck, Burdock and Green pepper sauce

Rumsteck de bœuf « WAGYU », échalote confite et sauce au raifort

和牛 ランプ肉のロティ エシャロットコンフィと山わさびのソース _____ ￥ 3,200
Roasted Beef Rumsteck, échalote confite and horseradish sauce



MARX Burger

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

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 _____ ¥ 1,000
Green salad

 *Œuf frit « Nid d' oiseau », Robe de fromage comté et petit pois à la française*
“鳥の巣タマゴ” コンテチーズを纏わせて グリンピースのア・ラ・フランセーズ _____ ¥ 1,200
Whole Fried egg "bird's Nest style", served with comte cheese covered greenpeace

Noix de st-jacques poêlée, légumes sauvage de printemps à la poutargue
帆立貝のポワレ 春の山菜 カラスミを纏ったソース _____ ¥ 1,200
Sautéed Scallope, Served with Spring Vegetable and bottarga

Duo de foie gras et ris de veau au café, sauce au Coteaux du layon
フォアグラとリドヴォー コーヒーの香り 発酵バターのマリアージュ _____ ¥ 1,800
Coffee Flavored Foie Gras and Sweetbreads Bistro Marx style

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

Beignet de tige de Pétagite & Royale d' asperge blanche
蔕の薹のベニエと白アスパラガスのロワイヤル
Fried Wild Buds and White Asparagus Flan



This menu can be ordered for all only.

L'ENTRÉ / アントレ / APPETIZER

Noix de st-jacques poêlée, légumes sauvage de printemps à la poutargue
帆立貝のポワレ 春の山菜 カラスミを纏ったソース
Sautéed Scallope, Served with Spring Vegetable and bottarga

L'ENTRÉ / アントレ / APPETIZER

Duo de foie gras et ris de veau au café, sauce au Coteaux du layon
フォアグラとリドヴォー コーヒーの香り 発酵バターのマリアージュ
Coffee Flavored Foie Gras and Sweetbreads Bistro Marx style

FRUITS DE MER / 魚介料理 / SEAFOOD

Homard roti, pousse de bambou grillé
オマール海老のロティ 国産筍のグリエ
Lobster, served wRoastedith Grilled Bamboo shoot

LES VIANDES / お肉料理 / MEATS Select One

Canard de Challans rôti, salsifis Japonais et sauce poivre vert
シャラン産 鴨胸肉のロティ 牛蒡とグリーンペッパーのソース
Roasted Challans Duck, Burdock and Green pepper sauce

Rumsteck de bœuf « WAGYU », échalote confite et sauce au raifort
和牛 ランプ肉のロティ エシャロットコンフィと山わさびのソース (+¥ 1,500)
Roasted Beef Rumsteck, échalote confite and horseradish sauce (+ 1,500JPY)

LE DESSERT / デザート / DESSERT

« AMAOU » Fraise et litchi, crème mascarpone
« あまおう » 福岡県産あまおうとライチ マスカルポーネのクリーム
"AMAOU" Strawberry and Litchi, Mascarpone Cream

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 », Robe de fromage comté et petit pois à la française

“鳥の巣タマゴ” コンテチーズを纏わせて グリンピースのア・ラ・フランセーズ

Whole Fried egg "bird's Nest style", served with comte cheese covered greenpeace

Noix de st-jacques poêlée, légumes sauvage de printemps à la poutargue

帆立貝のポワレ 春の山菜 カラスミを纏ったソース

Sautéed Scallope, Served with Spring Vegetable and bottarga

Duo de foie gras et ris de veau au café, sauce au Coteaux du layon

フォアグラとリドヴォー コーヒーの香り 発酵バターのマリアージュ (+¥ 600)

Coffee Flavored Foie Gras and Sweetbreads 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, sauce bisque parfumée à la vadouvan

オマール海老のロティ ヴァドゥヴァンの薫るビスクソース (+¥ 1,200)

Roasted Lobster, Indian spice flavored Bisque sauce (+ 1,200JPY)

Coquelet de volaille, suprême rôti et cuisse roulée au son jus, ail noir

ひな鶏 胸肉のロティともも肉のファルシ そのジュと黒にんにく

Roasted Chicken Breast and Rolled Chicken thigh, Broth and fermented garlic sauce

Rumsteck de bœuf « WAGYU », échalote confite et sauce au raifort

和牛 ランプ肉のロティ エシャロットコンフィと山わさびのソース (+¥ 1,500)

Roasted Beef Rumsteck, échalote confite and horseradish sauce (+ 1,500JPY)

LES DESSERTS / デザート / DESSERTS Select One

« CAMINO VERDE 70% » Mousse au chocolat et espuma cacao, banane sautée

« カミーノベルデ 70% » ムース・オ・ショコラ パナナのソテーとカカオのエスプーマ

Chocolate mousse using cacao of Ecuador, served with sautéed banane and cacao espuma

« SHIRAKI orchard » Coupe aux pamplemousse, gelée vin blanc et sorbet coco litchi

« 白木果樹園 » 高知県産ピンクグレープフルーツと白ワインのジュレ ココナッツとライチのソルベを添えて

Pink Grapefruit and White Wine Gelly, Coconut and Litchi Sorbet

MENU DÎNER B

¥ 6,800

ディナーコースB

AMUSE-BOUCHE / アミューズ / AMUSE

Royale d' asperges blanche

ホワイトアスパラガスのロワイヤル

White Asparagas Flan



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 », Robe de fromage comté et petit pois à la française

“鳥の巣タマゴ” コンテチーズを纏わせて グリンピースのア・ラ・フランセーズ

Whole Fried egg "bird's Nest style", served with comte cheese covered greenpeace

Noix de st-jacques poêlée, légumes sauvage de printemps à la poutargue

帆立貝のポワレ 春の山菜 カラスミを纏ったソース

Sautéed Scallope, Served with Spring Vegetable and bottarga

Duo de foie gras et ris de veau au café, sauce au Coteaux du layon

フォアグラとリドヴォー コーヒーの香り 発酵バターのマリアージュ (+¥ 600)

Coffee Flavored Foie Gras and Sweetbreads Bistro Marx style (+ 600JPY)

FRUITS DE MER / 魚介料理 / 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, sauce bisque parfumée à la vadouvan

オマール海老のロティ ヴァドゥヴァンの薫るビスクソース (+¥ 1,200)

Roasted Lobster, Indian spice flavored Bisque sauce (+ 1,200JPY)

LES VIANDES / お肉料理 / MEATS Select One

Coquelet de volaille, suprême rôti et cuisse roulée au son jus, ail noir

ひな鶏 胸肉のロティともも肉のファルシ そのジュと黒にんにく

Roasted Chicken Breast and Rolled Chicken thigh, Broth and fermented garlic sauce

Rumsteck de bœuf « WAGYU », échalote confite et sauce au raifort

和牛 ランプ肉のロティ エシャロットコンフィと山わさびのソース (+¥ 1,500)

Roasted Beef Rumsteck, échalote confite and horseradish sauce (+ 1,500JPY)

LES DESSERTS / デザート / DESSERTS Select One

« CAMINO VERDE 70% » Mousse au chocolat et espuma cacao, banane sautée

« カミーノベルデ 70% » ムース・オ・ショコラ パナナのソテーとカカオのエスプーマ

Chocolate mousse using cacao of Ecuador, served with sautéed banane and cacao espuma

« AMAOU » Fraise et litchi, crème mascarpone

« あまおう » 福岡県産あまおうとライチ マスカルポーネのクリーム

"AMAOU" Strawberry and Litchi, Mascarpone Cream



« 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