



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 verveine 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

Boeuf « 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・ヴァニユ _____ ¥ 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.