

Marais TOP 8

昨年のアラカルトメニューの注文数上位をそのまま順位付けしたものです！

- | | |
|--|--|
| 1. 和牛のロッシーニ ソースポルト
良質な和牛とトリュフのバランスが美味しい一品
ピノタージュとの組み合わせがとても合います。
お肉を100g、200gからお選びいただけます。 | 3,000
(3300)
5,500
(6050) |
| 2. 鮮魚のカルパチョ 白バルサミコソース
注文率は驚異の80%超えの定番料理、最初の一品目として最適な選択です | 1,600
(1760) |
| 3. ボロネーゼ ブッラータ乗せ
もっちり歯ごたえのある生パスタに荒く挽いたミートソースを絡めた物
上に乗せたブッラータがとってもボリュームです | 2,100
(2310) |
| 4. フレンチデリカデッセン盛り合わせ
何度が雑誌で取材されたことのある2 - 3人前ほどのボリュームの盛り合わせ
日によって全然内容が違います！常連のお客様には大変ご高評を頂いております！ | 2,000
(2200) |
| 5. トリュフバスケットチーズケーキ
トリュフを練り込んだバスケットチーズケーキです
少し甘めのスパークリングカリモンチェッロを口に含まると
意外なマリージュをお楽しみいただけます | 955
(1050) |
| 6. ビーフカツレッツ
当店ランチで人気のメニュー、良質なサーロインを使用
デミグラスソース、とんかつソースをお選びいただけます。 | 2,100
(2310) |
| 7. 大盛りムール貝とフレンチフライ
店名の由来でもあるパリのマレ地区でよく見るムール貝とフライドポテトの
組み合わせ、貝とポテト、どちらも手で食べるので会話が弾みやすい気がします | 2000
(2200) |
| 8. 雲丹と蟹のリゾット
特製のウニソースで炊いたリゾットに旬の雲丹と蟹を乗せたもの
人によってはドンブリー一杯食べたいと言うほどハマります | 2,800
(3080)
1,700
(ハーフ 1870) |

À LA CARTE

Soupe, salade

Soupe de jour

本日のスープ

内容はスタッフまでお尋ね下さい

800yen

(税込880)

Salade Gésiers

砂肝コンフィときのこのサラダ

柔らかく火入れした砂肝を軽くソテしてサラダの上に乘せた物
おつまみにも◎です。

1000yen

(税込1100)

Salade verte

グリーンサラダ

口をサッパリさせたいときに最適なシンプルなサラダ

800yen

(税込880)

Salade du marché

マルシェサラダ

日によって内容が変わる具が盛りだくさんのサラダ
お苦手の食材がある場合事前にお知らせください

1400yen

(税込1540)

Starter

0Delicatessen

フレンチデリカテッセンの盛り合わせ

当店の一番人気のメニュー
その日一番美味しいデリカテッセンを盛り合わせて提供致します

2000yen

(税込2200)

Carpaccio de daurade

鮮魚のカルパッチョ

白バルサミコ酢とオリーブオイルで魚の旨味を最大限引き出しました

1600yen

(税込1760)

Moules-frites du Marais

大盛りムール貝とフレンチフライ

香草の効いたぷりぷりのムール貝とフリット
フランスでは鉄板のこの料理は白ワイン、ビールととてもよく合います

2100yen

(税込2310)

Supplement

追加メニュー

バゲット(6p)

600yen

(税込660)

トリュフスライス

好きなお料理に追加でご注文ください。大抵のものと合います

2000yen

(税込2200)

MAIN DISHES

Bœuf Wagyu Sauce porto
和牛のロッシーニ ソースポルト
マレの定番料理。
良質な和牛とトリュフのバランスが美味しい一品
お肉の量が選べます。

100g
3000yen
(税込3300)
200g
5500yen
(税込6050)

Cuisse de Canard confit
鴨のコンフィ
旨味を閉じ込めるように低温でじっくり火を入れてあります
ホロホロの肉質と表面のカリカリ食感ををお楽しみください

1900yen
(税込2090)

Poisson du jour Poêlé
お魚のポワレ
豊洲直送のお魚を使用
季節に合ったソースでご提供

1900yen
(税込2090)

Pasta, Risotto

Risotto au crabe et oursin
蟹と雲丹のリゾット
特製の雲丹ソースで炊いたリゾット
ハーフサイズもございます

2800yen
(税込3080)
ハーフ
1700yen
(税込1870)

Spaghetti bolognese fromage Burrata
スパゲティボロネーゼとブッラータチーズ
生パスタを自家製のボロネーゼソースで和えた美味しいパスタに
良質のブッラータをまるごとひとつ乗せたもの

2200yen
(税込2420)

Risotto aux Champignon et au fromage
4種のキノコチーズリゾット
マッシュルームと3種キノコのまろやかリゾット
(+1000円で**ブッラータ**を乗せたチーズxチーズのリゾットも作れます)

1500yen
(税込1650)

Spaghetti Crabe
渡り蟹のトマトクリームパスタ
渡り蟹を贅沢に使用したソースをたっぷり絡ませたスパゲティ

1900yen
(税込2090)

冷たいもの

・ オレンジ風味のキャロットラペ Carottes Râpées	500yen (税込550)
・ ゴルゴンゾーラのポテトサラダ Salade PDT au Gorgonzola	600yen (税込660)
・ チーズの盛り合わせ Plateau Fromage 各国から直輸入した本場のチーズの盛り合わせです	1500yen (税込1650)
・ 自家製のパテドカンパーニュ Pâté de campagne 強めに胡椒を効かした当店の人気メニュー 是非バゲットと共にお召し上がりください	900yen (税込990)
・ イタリア産肉厚オリーブ Olives Italienne	500yen (税込550)
・ 18ヶ月熟成 生ハム Prosciutto	1300yen (税込1430)

温かいもの

・ 砂肝のコンフィ Gésiers confit ハーブでマリネした砂肝を低温で柔らかく火入れしたもの	600yen (税込660)
・ トリュフ香るフレンチフライ Potate Frites truffe salt	700yen (税込770)
・ 赤エビのチーズバケット 2p Seau à fromage aux crevettes 自家製トマトソースを塗った厚切りバケットにエビとたっぷりチーズ、 白ワインがすすむ、ソムリエー押しおつまみ	700yen (税込770)
・ 魚介たっぷりのアヒージョ 《バゲット+660》 Seafood Ajillo ニンニクたっぷりアヒージョ。バゲットと一緒に召し上がり下さい	900yen (税込990)
・ ハチノスのちょっと辛いトマト煮込み Trippa alla Romana 知る人ぞ知るトスカーナ地方の郷土料理。赤ワインとの相性が、 非常に良いことで知られていますが、辛口の白ワインも合います	900yen (税込990)

Dessert

トリュフバスクチーズケーキ Basque cheese cake au truffe 更に試作を重ねて高みに至ったバスクチーズケーキ 甘めのスパークリングワイン、リモンチェッロとの相性◎	955yen (1050)
ガトーショコラ66% Gâteau Caraïbes カカオマス66%のかなり渋いチョコレートを使用して作られた 濃厚なガトー	800yen (880)
大人のティラミス Tiramisu 特別なお酒の風味が効いたティラミス、厳選されたマスカルポーネと サバイオンを混ぜて作った本場そのままのレシピです	700yen (770)
本日の貴腐ワイン	800yen (880)

Soft Drink

ブレンドコーヒー/アイスコーヒー	500yen (550)	
エスプレッソ シングル/ダブル	400yen (440)	600yen (660)
カプチーノ、カフェラテ	550yen (600)	
紅茶	500yen (550)	ポット700 (770)
カモミールティー	ポット700yen (770)	
瓶コーラ(190ml)	500yen (550)	
自家製ジンジャエール	500yen (550)	
自家製レモネード	500yen (550)	
サンペレグリーノ(炭酸水)500ml	700yen (770)	
ノンアルコール赤ワイン (メルロー)	700yen (770)	
三ヶ日みかんジュース	500yen (550)	