

Marais TOP 9

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** **2,900**
(3190)

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
- 2. 鮮魚のカルパチョ 子持ち昆布乗せ** **1,400**
(1,540)

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
- 3. ボロネーゼ ブッラータ乗せ** **2,000**
(2,200)

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
- 4. フレンチデリカテッセン盛り合わせ** **1,800**
(1,980)

何度か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が常連のお客様には大変ご高評を頂いております！
- 5. トリュフバスケットチーズケーキ** **700**
(770)

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むと
意外なリアージュをお楽しみいただけます
- 6. ビーフカツレツ** **2,000**
(2,200)

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。
- 7. 大盛りムール貝とフレンチフライ** **1,900**
(2,090)

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
- 8. 雲丹と蟹のリゾット** **2,700**
(2,970)
1,600
(ハーフ
1,760)

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
- 9. ふぐ白子のソテー 柚子胡椒バターソース** **1,200**
(1,320)

去年始めて以来大人気の白子ソテー。
酸味とバターの旨味の調和で白ワインが欲しくなる味です

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

400yen
(税込440)

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乗せた物
おつまみにも◎です。

1500yen
(税込1650)

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

650yen
(税込680)

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
お苦手な食材がある場合事前にお知らせください

1500yen
(税込1650)

Starter

Delicatessen

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

1800yen
(税込1980)

Caprese con Burrata

ブッラータのカプレーゼ

イタリア産のブッラータチーズを
シンプルにトマトとオリーブオイルを合わせたもの

1400yen
(税込1540)

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

1400yen
(税込1540)

Moules-frites du Marais

大盛りムール貝とフレンチフライ

香草の効いたぶりぶ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

1900yen
(税込2090)

Supplement

追加メニュー

バゲット(5p)

フランスで下焼きしたものをお店で焼き上げたもの

350yen
(税込380)

トリュフスライス

好きなお料理に追加ご注文ください。大抵のものと合います

1200yen
(税込1320)

フォアグラのポワレ

お肉料理との相性◎、バルサミコソースを添えて提供いたします

1200yen
(税込1320)

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

2900yen
(税込3190)

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お楽しみください

1800yen
(税込1980)

Steak de bœuf de première qualité
ブラックアンガス、プライムビーフのステーキ
ブラックアンガス種の中で全体の3%、最高級プライム等級
他の店舗では味わえない至高の一品

2340yen
(税込2600)

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

1700yen
(税込1870)

Porc rouge ragoût
イベリコ豚と栗の赤ワイン煮込み
良質なイベリコ豚の肩肉を
香味野菜とたっぷりの赤ワインでじっくり煮込みました。

2,200yen
(税込2420)

Pasta, Risotto

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

2000yen
(税込2200)

Spaghetti Carbonara
トリュフ香る濃厚カルボナーラ
良質なパンチェッタとペコリーノとパルミジャーノ、
仕上げにトリュフオイルを和えた
シンプルながら確実に美味しいパスタ

2200yen
(税込2420)

Risotto aux Champignon et au fromage
4種のキノコとパンチェッタのチーズリゾット
マッシュルームとパンチェッタで作ったソースと3種の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)

1400yen
(税込1540)

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

1800yen
(税込1980)

冷たいもの

HALF

<ul style="list-style-type: none"> ・オレンジ風味のナッツ入りキャロットラペ Carottes Râpées 	400yen (税込440)	
<ul style="list-style-type: none"> ・ゴルゴンゾーラのポテトサラダ Salade PDT au Gorgonzola 	500yen (税込550)	
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 お好みの種類があればご注文時にお伝え下さい	2000yen (税込2200)	1200yen (税込1320)
<ul style="list-style-type: none"> ・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 	800yen (税込880)	
<ul style="list-style-type: none"> ・イタリア産肉厚オリーブ Olives Italienne 	400yen (税込440)	
<ul style="list-style-type: none"> ・18ヶ月熟成 生ハム Prosciutto 世界三大ハムとして知られるプロシュート・ディ・パルマを、 お皿一杯に切り出します。乾杯のお供に是非 	1200yen (税込1320)	

温かいもの

<ul style="list-style-type: none"> ・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 	500yen (税込550)	
<ul style="list-style-type: none"> ・トリュフ香るフレンチフライ Potate Frites truffe salt 	640yen (税込700)	
<ul style="list-style-type: none"> ・白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白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 	636yen (税込700)	
<ul style="list-style-type: none"> ・魚介たっぷりのアヒージョ《バゲット+380》 Seafood Ajillo 海老・イカ・あさり・ムール貝・きのこにたっぷりのにんにくを、 効かせたアヒージョ。バゲットと一緒に召し上がり下さい 	770yen (税込850)	
<ul style="list-style-type: none"> ・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 	770yen (税込850)	
<ul style="list-style-type: none"> ・ビーフカツレツ Beef Cutlet 当店のランチで大人気、柔らかいサーロインを ディナー仕様の大きめのサイズで提供いたします。 ソースは特製デミグラス、又はブルドッグからお選びいただけます 	2000yen (税込2200)	

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◎	700yen (770)
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	600yen (660)
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	600yen (660)

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(アールグレイ)ポット	500yen (550)	ポット700 (770)
ハーブティー カモミール、ベルベイズ、シャンパン (お任せもできます)	ポット700yen (770)	
緑茶 都城茶 ポット2-3杯分	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)	