

前菜
STARTERS

サーモンのグラヴラックス
アーティチョーク3種、レモンコンフィ、かりかりのそば
Center cut of Salmon gravlax *
Artichokes trilogy, lemon confit, crispy buckwheat

ビーツの塩釜焼き
ヤギのチーズ・サンモーレ、アルプス産アプリコット・バルサミコ
Roasted beets in salted crust
Goat cheese Saint-Maure, Alps apricot balsamic

カニのサラダ
ポメロ、アボカド、ローストピーナッツ、ココナッツ、ミアンソース
Jumbo lump crab meat salad
Pomelo, avocado, roasted peanuts, coconut, miang sauce

豚バラ肉の煮込み
ベビーキャロット、オレンジグレース、熟成リンゴ酢を煮詰めたソース
Slow cooked pork belly
Baby carrots, orange glaze, aged apple vinegar reduction

MARBLE & CO特製
砕いたフィンガーリングポテトとノルマンディー・バター
チャイブ、オシェトラキャビア、生クリーム
MARBLE & CO *Signature*
Crushed fingerling potatoes & Normandy Butter
Chives, Calvisius Oscietra caviar, crème fraîche

野菜のロースト焼き
カシューマヨのペースト、ルッコラ、ニヨンオリーブ、バニユルス酢のソース
Roasted vegetable tian
Pesto-cashew mayo, arugula, Nyons olives, Banyuls vinegar jus

サラダ
SALADS

トスカーナ・ケールのサラダ

ロティサリーチキン、ピーナッツドレッシング、白キャベツ、パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ

Tuscan Kale salad

Black foot rotisserie chicken, peanut dressing, white cabbage, Parmigiano Reggiano cheese

メスクラン サラダ

ビーツ、オレンジ、ラディッシュ、ザクロ、イチジクのビネグレットソース

Mesclun salad

Beets, orange, radishes, pomegranate, figs vinaigrette

クラシックシーザーサラダ

パプリカ風味のクルトン、ドン・ボカルテのアンチョビ、パルミジャーノ・レッジャーノ、シーザーソース

(テーブルサイドで調理)

Classic Caesar salad

Paprika croutons, Don Bocarte anchovies, Parmigiano Reggiano, Caesar sauce (prepared tableside)

スープ
SOUPS

ロブスターのビスク

シングルモルトウィスキー、ホイップクリーム

Lobster Bisque

Single malt whisky, whipped cream

魚とロブスター
FISH & LOBSTER

大西洋産骨付き大きなヒラメのロースト

コンバヴァ海藻、オランダーズソース

Roasted Atlantic bone-in halibut *

Combava-seaweed, Hollandaise sauce

MARBLE & CO特製

地中海産マグロのステーキ "オーポワヴル"

マダガスカル産スモークペッパー、レッドオニオンコンポート、パッションフルーツオランダーズ、マンゴーサラダ

MARBLE & CO *Signature*

Mediterranean tuna steak "Au Poivre"

Smoked Madagascan pepper, red onion compote, passion fruit Hollandaise, mango salad

ロブスターのブリオッシュ

バタートーストしたブリオッシュ、ロブスターテール、アヒアマリロのアイオリ、スプリングオニオン、マスタードクレス

Lobster Brioche

Butter-toasted brioche, lobster tail, aji amarillo aioli, spring onions, mustard cress

牛肉

BEEF

スウェーデン産スワミ

サーロイン・ステーキのグリル、45日熟成、280/300 g

Sweden, Swami *

Grilled sirloin steak, aged 45 days, 300/320 gr

フランス産ジャージー牛“フェルム・デ・ベルローブ”

プライムリブのグリル、30日熟成、400/450 g

France, Jersiaise “Ferme des Belles Robes” *

Grilled Prime rib, aged 30 days, 400/450 gr

フランス産オブラック

牛フィレ肉、熟成20日、160グラム

France, Aubrac *

Beef filet, aged 20 days, 160 gr

アメリカ産ブラックアンガス *

USDAプライムグレードのポーターハウスステーキ（30日間熟成）、500g（17.6オンス）

USA, Black Angus *

Grilled USDA Prime porterhouse steak, aged 30 days, 500g (17.6 oz)

アメリカ産ブラックアンガス *

USDAプライムグレードのリブアイステーキ（45日間熟成）、300-320g（10.6-11.3オンス）

USA, Black Angus *

Grilled USDA Prime rib-eye steak, aged 45 days, 300-320g (10.6-11.3 oz)

アメリカ産ブラックアンガス *

USDAプライムグレードのサーロインステーキ（45日間熟成）、250g（8.8オンス）

USA, Black Angus *

Grilled USDA Prime sirloin steak, aged 45 days, 250g (8.8 oz)

MARBLE & CO特製バーガー

ジャージー牛ビーフパティ、ウィーン風バンズ、テット・ド・モワンヌチーズ、グリルドパンチェッタ、
ローストビーフステーキトマト、レッドオニオンピクルス、オリーブジャム、トリュフディップ、
パルミジャーノ・レッジャーノフライ

MARBLE & CO Signature Burger *

Jersey beef patty, Viennese bun, Tête de Moine cheese,
grilled pancetta, roasted beefsteak tomato, red onion pickles,
olive jam, truffle dip, Parmigiano Reggiano fries

仔牛肉、豚肉、羊肉、鶏肉

VEAL, PORK, LAMB & POULTRY

テール・エ・メール（大地と海）

仔牛のグリル、メイン州産ロブスターテール、トリュフ入りマッシュポテト、ビスクソース、ベアルネーズソース

“Terre et Mer” *

Grilled veal medallions, Maine lobster tail, truffle mash potatoes, bisque jus, Béarnaise

イベリコ豚のローストあばら肉

タッジャスカ・オリーブクラスト

Iberico de Bellota roasted pork rack *

Taggiasca olive crust

スイートスパイスでグリルされたフランス産ラムチョップ
シナモン、パプリカ、コリアンダー、セロリフレーク、クミン
Sweet spice-grilled French lamb chops *
Cinnamon, paprika, coriander, celery flakes, cumin

チキンの黒トリュフバターロースト
飼育農場 - フランス・マイエンヌのドーデ氏
Black truffle butter roasted chicken
Farm raised – Mr. Daudet, Mayenne, France

サイドキャセロール SIDE CASSEROLES

ローストしたそば粉、バターナッツ、ヤギのチーズクリーム、カリカリのスイートポテト
Roasted buckwheat, butternut, goat cheese cream, Crispy sweet potatoes

—
芽キャベツのフライ、リコッタクリーム、エシャロット
Fried Brussels sprouts, ricotta cream, shallots

—
スイスチャードのグラタン、モルネーソース、熟成グリュイエールチーズ、
クリスピーなパルミジャーノ・レッジャーノ
Swiss chard gratin, Morney Sauce, aged Gruyère cheese, crispy Parmigiano Reggiano

サイドディッシュ SIDE DISHES

カーブフライドポテト／フランクマッシュポテト／トリュフマッシュポテト／
バターベイクトポテト／クリーミーほうれん草/蒸し野菜
Curved French fries / Franck's mashed potatoes / Truffle mashed potatoes /
Butter baked potatoes / Creamy spinach/ Steamed vegetables

ソース SAUCES

ベアルネーズ／オランダーズ／ペッパーソース／クリーミー・ロックフォール／トリュフ・デミグラス
Béarnaise / Hollandaise / Au poivre / Creamy Roquefort / Truffle demi-glace

*衛生上のご注意：生、または加熱が不十分な肉類、鶏肉、魚介類、貝類、卵を摂取すると、特に特定の病状をお持ちの場合食中毒のリスクが高まる可能性があります。

**Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions*