



@MARUGO\_D\_0220



# A LA CARTE

メニューブック以外にも  
本日のおすすめを  
店内ボードで  
ご紹介しております。



## 瞬間燻製の スモークサーモン

¥1500

Smoked salmon

自家製のスモークサーモンにフロマージュブランとハーブのムースを添えて。香ばしい燻製の煙を閉じ込めてお持ちします！！

## 蛸とオリーブのマリネ ¥800

**Marinated octopus and olives**

しっかり歯応え十分で旨味たっぷりのタコとブラックオリーブのさっぱりマリネ。

## ビンチョウマグロのマリネ ¥700

**Marinated albacore tuna**

ハーブとオリーブオイルでマリネしたとろける食感と濃厚なうま味のビンチョウマグロ。隠し味のお醤油が決め手！

## 竹千代ポークのタリアータ ¥800

**Cold rosst pork**

岡崎のブランド豚”竹千代ポーク”を低温でじっくり火入れした冷製のローストポーク。

## Cold Appetizer



季節のフルーツ

カプレーゼ

¥1400

Fruit Caprese

モッツァレラチーズと生ハム、季節のフルーツで仕上げる特製カプレーゼ。



赤海老のタルタル

ロックフォールのムースグラッセ

¥1350

**Red shrimp tartare Roquefort mousse glace**

生の赤海老の濃厚な甘みとブルーチーズの風味と

豊かなコクとの相性は抜群！！

ザクザク食感のスペイン風クルトンを食感のアクセントに♪

## Salad



彩り野菜の

## アンチョビディップ ¥1200

Vegetable anchovy dip



## こだわり卵の特製シーザーサラダ ¥1650

¥1650

Caesar salad

山形産のこだわり卵「紅花たまご」の温泉卵を乗せた

シーザーサラダ。崩した卵を絡めて食べるのがおススメ！！



@MARUGO\_D\_0220



# A LA CARTE

メニューブック以外にも  
本日のおすすめを  
店内ボードで  
ご紹介しております。



真鱈とポテトの  
スペイン風コロツケ **¥800**  
Cod Buñuelo

じゃがいもとタラの一口サイズで食べやすい  
スペインの郷土料理。  
じんわり旨味のホクホクコロツケです。

紅花卵のふわふわとろ〜り **¥1000**  
プレーンオムレツ Plain omelet

山形産のこだわり卵「紅花たまご」を4個使用した  
ふわふわトロトロの濃厚絶品オムレツです。

アンチョビポテト **¥600**  
Anchovy potatoes

低温のオイルでホクホクに仕上げたポテトを  
アンチョビと絡めたバルの定番ポテト。  
ビールにもワインにも◎

チキン&チップス **¥900**  
Chicken & Chips  
旨味たっぷり鶏もも肉のフリットにフライドポテト。  
特製タルタルソースを添えて。

ガーリックトースト (2 pieces) **¥500**  
Garlic bread  
自家製のもっちりバゲットにオリジナルブレンドの  
ガーリックバター。アヒージョとも好相性！



## Hot Appetizer

里芋とブルーチーズの  
グラタン仕立て **¥850**

### Taro and blue cheese gratin

柔らかく煮た里芋にブルーチーズ  
をのせてグラタンに仕立て表面は  
ザクカリ！  
濃厚なチーズの風味が里芋に絡ま  
ります。



国産手羽先のコンフィフリット (4本) **¥800**

### Confit frites for chicken wings

オリーブオイルでじっくり火を入れた手羽先のコンフィ。  
表面はカリッと。骨も取りやすい新感覚の手羽先。

海老とジャガイモのアヒージョ **¥800**  
Ajillo with shrimp and potatoes

スペインの伝統料理ガーリックオイル煮。  
フリットした海老としっとりホクホクのジャガイモで。  
バゲットを浸してオイルまでお楽しみください♪

カマンベールチーズと  
ブロッコリーのアヒージョ **¥900**

### Ajillo with camembert cheese and broccoli

トロトロのカマンベールチーズとガーリック風味の  
オイルはやみつきになる味わい。  
ガーリックトーストで追いガーリックもおススメです！

バゲット2Pieces付き  
追加のバゲット1Piece ¥100  
(¥300でガーリックトーストに変更も)



@MARUGO\_D\_0220



# A LA CARTE

メニューブック以外にも  
本日のおすすめを  
店内ボードで  
ご紹介しております。

## Pasta & Rice

### Carbonara



### 紅花卵のカルボナーラ

¥1800

Spaghetti carbonara

山形県産「紅花卵」を使用した濃厚なコクとカリカリベーコンの本格カルボナーラ。コクのある白ワインと相性抜群！！

### 紅花たまごとは

山形県の大自然の清らかな伏流水と空気の中で水と餌にこだわり育てられた鶏の卵です。プルプルで弾力のある白身に濃いオレンジ色の黄身が特徴。

### 牛スジのラグーのペンネ

¥1200

Penne with Beef Tendon Ragù

牛スジの旨みが凝縮した濃厚なラグーソースが自慢。つつい赤ワインが進んでしまう、大人のための絶品ペンネです。



### Penne Beef Tendon Ragù

### 三河しらすと季節野菜のペペロンチーノ

¥1650

Peperoncino with whitebait and seasonal vegetables

シンプルながらも奥深い味わい。三河しらすと季節野菜の旨味が凝縮したペペロンチーノ。



### 岩海苔とニシンのリゾット

¥1500

Risotto with nori and herring

岩海苔入りのチーズリゾットの上に炙ったニシン。磯の香りが口中を吹き抜けニシンの旨味がじわっとしみだす。ニシンの身とリゾットを混ぜてどうぞ。

### やみつきビーフガーリックライス

¥1200

Beef garlic rice

食欲そそる特製ガーリックソースで牛肉の旨み。一口食べたらずまらない、やみつきになる味わい。

### オムガーリックライス

¥1900

Beef garlic rice with omelet

自慢のガーリックライスにふわとろオムレツをトッピング。お酒とも合う大人のオムライス!!



@MARUGO\_D\_0220



# A LA CARTE

メニューブック以外にも  
本日のおすすめを  
店内ボードで  
ご紹介しております。

## Main Dishes

本日のお魚料理

¥2200~

Today's Fish

市場から届いた鮮魚をシェフのおすすめの調理法で。



みかわ牛のグリル Grilled Mikawa Beef

愛知の和牛「みかわ牛」

もも肉の中の希少部位のステーキ。

おすすめの部位はスタッフまで。

¥3000~

### みかわ牛とは

認定基準をクリアした農場で肥育された和牛の中でもプロが認めた高品質な肉質の牛肉

名将 徳川家康を生んだ豊かな愛知の自然の中で丹精に育てられた『みかわ牛』そのまろやかな舌触りとジューシーな肉質は味わうほどに旨みを増します。ぜひ一度 眼を閉じてお召し上がりください。

### みかわ牛の定義

- 認定農場で一年以上肥育
- 肉質等級 4等級以上
- 県内3食肉市場(名古屋、半田、東三河)より出荷



岡崎竹千代ポークのグリル

¥1800

Grilled "TAKECHIYO" pork

岡崎のブランド三元豚の肩ロース肉。

低温で一度火入れすることで、さらにしっとり柔らかい食感。

竹千代ポークとは

岡崎生まれ岡崎育ちの三元豚 小麦を主体に竹炭を加えたエサで育ち、豚肉特有の臭みが少ないまろやかでほんのり甘みあることが特徴。

牛ハラミのカットステーキ

160g ¥1900

Outside skirt steak

300g ¥3500

ジューシーで旨みたっぷりの牛ハラミを食べやすいカットステーキで。脂の少ないヘルシーな赤身。噛むほどにあふれる肉汁。ハラミ特有の風味とうま味。赤ワインとの相性も抜群!!





@MARUGO\_D\_0220



# A LA CARTE

メニューブック以外にも  
本日のおすすめを  
店内ボードで  
ご紹介しております。

## Dessert



紅茶とカルダモンのクレームブリュレ ¥700  
Crème brûlée with black tea and cardamom

口にした瞬間、広がる紅茶の奥ゆかしい香りと、エキゾチックなカルダモンのアクセント。

自家製アイスクリーム 1種 ¥600 2種 ¥900  
Homemade ice cream

丁寧に手作りした、こだわりの自家製アイスクリーム  
シェフの個性が光るマルゴならではの味わい。

本日のデザート Today's Dessert ¥600~  
内容はスタッフまでお尋ねください。



焼き菓子の盛り合わせ (4種) ¥750  
Assorted baked goods (4 types)

色々な味を少しずつ! マカロンやマドレーヌなど  
自慢の焼き菓子を1皿で



ロンサカパ香る生チョコレート ¥700  
Ronsacapa's ganache

高級ラム酒「ロンサカパ」を使用し、芳醇な香りが  
口の中でとろける生チョコレート優雅に調和。  
食後酒などと合わせてどうぞ

※アルコールを含みます

## Café

ホットコーヒー Coffee ¥700

ドラフトアイスコーヒー ¥700  
Nitro cold brew coffee

エスプレッソ Single ¥500 Double ¥800  
Espresso

カフェオレ (Hot/Iced) ¥850  
Café au lait

カフェラテ (Hot/Iced) ¥850  
Café latte



アイ스티ー Iced tea ¥700

アールグレイ (ポット) Earl gray tea ¥800

ダーズリン (ポット) Darjeeling tea ¥900

ハーブティー (ポット) Herb tea ¥1000



@MARUGO\_D\_0220



# A LA CARTE

メニューブック以外にも  
本日のおすすめを  
店内ボードで  
ご紹介しております。



## Snacks

- ミックスナッツ Mixed nuts ¥600
- ドライフルーツの盛り合わせ Assorted dried fruits ¥800  
レーズンRaisin, イチジクFig, アプリコットApricot 単品¥700
- ミックスオリーブ Mixed olives ¥650
- 野菜の自家製ピクルス Homemade pickles ¥600

## Ham ・ Salami

- スペイン産ハム “ハモンテルエル” Prosciutto ¥1200
- モルタデッラ Mortadella ¥800
- スペイン産イベリコ豚のチョリソー Chorizo ¥900
- サヴォワスモーク Salami Savoie Smoke ¥800
- ハム、サラミの3種盛り合わせ Ham and Salami Assorted ¥1650



## Cheese

- コンテ6か月 (仏/牛/ハード) Conte 6 months ¥900
- ミモレット6か月 (仏/牛/セミハード) Mimolette 6 months ¥800
- カマンベール (仏/牛/白カビ) Camembert ¥900
- ポンレヴェック (仏/牛/ウォッシュ) Pont L'Évêque ¥850
- ゴルゴンゾーラピカンテ (伊/牛/青カビ) Gorgonzola Picante ¥800
- チーズの盛り合わせ Cheese Assorted  
3種 3 Types ¥1650      5種 5 Types ¥2300
- ハムとチーズの盛り合わせ Ham and cheese platter (ハム2種、チーズ3種) ¥3000

