

DINNER MENU



最初の一皿 - Appetizer -

白トリュフ香るミックスナッツ ￥700
ドライフルーツの盛り合わせ ￥800
(レーズン、イチジク、アブリコット 単品¥700)

ミックスオリーブ ￥650
イタリア産の厳選した良質なミックスオリーブ
自家製ピクルス ￥600
ほんのり甘みを感じる優しい風味のピクルス

鶏の白レバームース (スライスバゲット付き) ￥800

鶏の白レバーとクリーム使ってレバーが苦手な方でも食べやすいよう仕上げたなめらかでコクのあるムースです。お酒のお供にはぴったり。

瞬間燻製のスモークサーモン ￥1,500

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。

燻製の煙とともにお持ちします!!

パテ ドウカンパーニュ ￥800

ビストロの定番!!田舎風お肉のパテ。ワインにもビールにも相性◎

トマトのブルスケッタ ￥750

パンの食感も楽しめる自分で仕上げるスタイルのブルスケッタ。

全粒粉の自家製バゲットにフレッシュトマトのソースをお好みで。

蛸とオリーブのマリネ ￥800

しっかりと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。



季節のフルーツカプレーゼ ￥1,400

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 ￥1,350

生の赤海老の甘みとザクザク食感のスペイン風クルトン
ブルーチーズの風味と豊かなコクとの相性をお楽しみください。

おつまみケーキ ケークサレ ワカモレ添え ￥750

オリーブとドライトマトの自家製ケーキサレとメキシコ料理定番のアボカドのワカモレにディップしてどうぞ。

フランス産そら豆の塩茹で ￥800

皮ごと食べられるフランス産小粒のそら豆。シンプルにレモンをかけてお召し上がりください。

鮮魚のカルパッチョ ￥1,600

厳選したその日の鮮魚をシンプルなオリーブオイルとレモンソースで。白ワインやスパークリングとぜひ!!

南仏の野菜煮込み -ラタトゥイユ- ￥800

南仏プロヴァンスの定番郷土料理、野菜のトマト煮込み。トマトの酸味と野菜から出る甘やかなコク。

サラダ - Salads -

- こだわり卵の特製シーザーサラダ** ¥1,650
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！！
- 彩り野菜のアンチョビディップ** ¥1,200
7種類のスティック野菜をアンチョビマヨネーズにディップ！
- シンプルグリーンサラダ** ¥1,100
リンゴや玉ネギ等を使用したさっぱりとしたオリジナルドレッシングで。



温かい料理 - Hot Dishes -



- 竹千代ポークのピカタ** ¥800
愛知県のブランド豚「岡崎竹千代ポーク」使用。チーズと卵を纏わせて焼いたしっとりピカタ。シンプルなトマトソースでどうぞ。
- 里芋とブルーチーズのグラタン仕立て** ¥1,500
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。
- ガーリックトースト (2 pieces)** ¥500
自家製の湯種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！
- ムール貝の白ワイン蒸し** ¥1,500
ムール貝の凝縮した旨味を存分にお楽しみいただけるビストロ定番料理。つついお酒がススむ味わいです。
- ふわふわとろ～りプレーンオムレツ** ¥1,000
山形産のこだわり卵「紅花たまご」を使用したふわふわとろとろの濃厚絶品オムレツです。

- 国産手羽先のコンフィフリット** ¥800
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。
- フィッシュ&チップス** ¥800
特製の衣をまとった白身魚とフライドポテトの定番料理。
- チキン&チップス** ¥900
旨味たっぷり鶏もも肉のフリットにフライドポテトをあわせて。
- フィッシュ&チキントリオ** ¥1,200
フィッシュ、チキン、フライドポテトのトリオ。欲ばりなあなたに。
- 真鱈とポテトのスペイン風コロッケ** ¥800
じゃがいもとタラの一口サイズで食べやすいスペイン風の郷土料理。ホクホクコロッケです。



アヒージョ - Ajillo -

海老とジャガイモのアヒージョ

¥800

スペインの伝統料理ガーリックオイル煮。プリッとした海老と
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。

モッツアレラチーズとブロッコリーのアヒージョ ¥900

トロトロの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 追加バゲット ¥200
(¥300でガーリックトーストに変更も)

パスタ・ライス - Pasta & Rice -

おつまみペンネ トマトクリームソース

¥950

トマトクリームのあっさりショートパスタ

あさりたっぷりボンゴレ・ロツソ

¥1,900

あさりの旨味がトマトソースに絡まるパスタ。

三河しらすと白菜のペペロンチーノ

¥1,650

あっさりとうまみのある三河湾のしらすをペペロンチーノで。

紅花卵とベーコンの濃厚カルボナーラ

¥2,000

濃厚な「紅花たまご」とカリッカリなベーコンの旨味。

岩海苔とニシンのリゾット

¥1,500

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。

やみつきビーフガーリックライス

¥1,750

ビーフのコクとガーリックの組み合わせは最強！



メインディッシュ - Main Dishes -

甘鯛のクルスティアン パタータソース ¥2,300

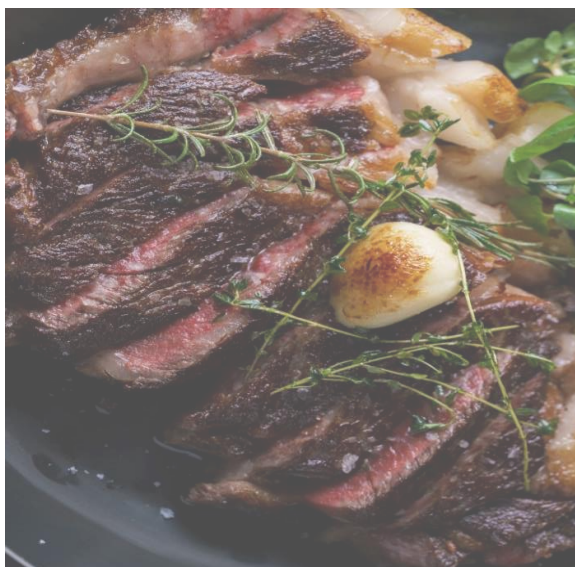
鱗をカリッとサクサクに焼き上げた甘鯛。出汁を含ませたポテトのソースで。

鮮魚のポワレ アンチョビソース ¥2,000

皮目をパリッと身はジューシーに焼き上げた鮮魚に
濃厚なうまみと塩味のあるアンチョビソースはお酒のお供にも。



メインディッシュ - Main Dishes -



鶏肉のバスク風トマト煮込み ¥1,700

パプリカや玉ネギ等のお野菜やハーブとチキンを
トマトソースで煮込んだコク豊かなバスク地方の郷土料理。

岡崎竹千代ポークの南仏煮込み ¥1,800

バラ肉を南仏の郷土料理ラタトゥイユと一緒に煮込んだ
うま味たっぷりの煮込み。たっぷりのソースと一緒にどうぞ。

仔羊のコンフィ ¥2,000

クセの少ない肩肉を低温でじっくり8時間火入れし、
旨味たっぷりでホロホロの食感に。

岡崎竹千代ポークのグリル ¥1,800

岡崎のブランド三元豚の肩ロース肉。パルサミコとペッパーのソー
ス。

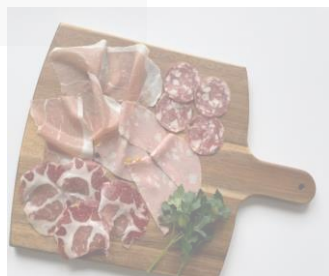
みかわ牛のグリル ¥3,000~

愛知の和牛「みかわ牛」の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。

ハム・サラミ・チーズ - Ham · Salami & Cheese -

<ハム・サラミ>

スペイン産ハモンテルエル	¥1,200	スペイン産イベリコ豚のチョリソー	¥900
モルタデッラ	¥1,000	サヴォワスモーク	¥900
コッパ	¥900	盛り合わせ	3種 ¥1,800
羊の生ハム	¥1,000		4種 ¥2,000
鴨の生ハム	¥1,000		5種 ¥2,200



<チーズ各種>

ミモレット6か月 (仏/牛/セミハード)	¥900	コンテ6か月 (仏/牛/ハード)	¥900
ブリーイルドゥフランス (仏/牛/白カビ)	¥1,000	カマンベール (仏/牛/白カビ)	¥800
ゴルゴンゾーラピカンテ (伊/牛/青カビ)	¥800	サントモール (仏/山羊/シェーブル)	¥1,000
ポンレヴェック (仏/牛/ウォッシュ)	¥1,200	ピエダングロワ (仏/牛/ウォッシュ)	¥1,200

チーズの盛り合わせ (2種/3種/4種)	2種 ¥1,600	3種 ¥2,000	4種 ¥2,300
ハムとチーズの盛り合わせ (ハム2種、チーズ3種)	¥3,000		

デザート - Dessert -

ロンサカパ香る生チョコレート	¥700	林檎のクラフティ バニラアイス添え	¥700
紅茶とカルダモンのクレームブリュレ	¥700	自家製アイスクリーム	1種 ¥600 2種 ¥900
焼き菓子の盛り合わせ (4種)	¥750		





スタンダードパーティープラン

マルゴ・Dの「シェフおすすめ」を詰め込んだ
しっかり食べて、しっかり飲めるパーティープラン

¥6,500(税込) ※事前予約制

料理9品、飲み放題付き

トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ

本日のおすすめ前菜盛り合わせ2種

瞬燻スモークサーモンフロマーージュブランのせ

トリッパの煮込み ジャポネスタイル

カリじゅわガーリックトースト

スパゲッティ ポモドーロ

愛知県岡崎産竹千代ポークのグリル

小さなデザート

スペシャルディナーコース

¥7,000(税込) (7皿)

アミューズ

真鱈のブニュエロとロメスコソース

前菜3品

牛タンのカルパッチョ

魚介のマリネと岩海苔のジュレ

牛ほほ肉の低温調理と季節野菜のピューレ

魚料理

甘鯛の鱗焼き ジャガイモのソース

肉料理

仔羊のコンフィと根菜のフリット

小菓子

※コーヒー、紅茶は別途料金で用意ございます。