



@MARUGO_D_0220



A LACARTE

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
Smoked salmon
自家製のスモークサーモンにフロマージュブラン
とエシャロットを添えて。
香ばしい燻製の煙を閉じ込めてお持ちします！！

¥1500

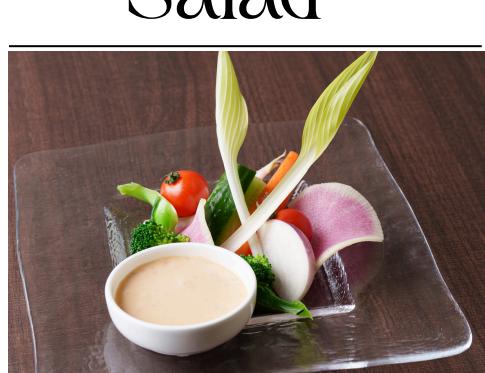


季節のフルーツ
カプレーゼ ¥1400
Fruit Caprese
モッツアレラチーズと生ハム、
季節のフルーツで仕上げる特製
カプレーゼ。



| | |
|--|------|
| 蛸とオリーブのマリネ Marinated octopus and olives | ¥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。 | |
| ビンチョウマグロのマリネ Marinated albacore tuna | ¥700 |
| 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 Cold rosst pork | ¥800 |
| 岡崎のブランド豚”竹千代ポーク”を低温で しつこり火入れした冷製のローストポーク。 | |

赤海老のタルタル
ロックフォールのムースグラッセ
Red shrimp tartare Roquefort mousse glace ¥1350
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リトンを食感のアクセントに♪



彩り野菜の
アンチョビディップ
Vegetable anchovy dip



こだわり卵の特製シーザーサラダ
Caesar salad ¥1650
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 LACARTE

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。



真鯛とポテトの
スペイン風コロッケ 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ッケです。

紅花卵のふわふわとろ~り
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
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
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)
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。
プリッとした海老としつつ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 LACARTE

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



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。
つい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。

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。

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。
ブルップルで弾力のある白身に濃いオレンジ色の
黄身が特徴。

Penne Beef Tendon Ragù



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。
一口食べたら止まらない、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 LACARTE

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

¥ASK

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。
内容は店内ボードまたはスタッフまでお尋ねください。



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があることが特徴。

牛ハラミのカットステーキ

Outside skirt steak

160g ¥2200

300g ¥3800

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 LACARTE

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
Assortedbaked 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 Nitro cold brew coffee ¥700

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

カフェ ラテ (Hot/Iced) Café latte ¥850



アイスティー Iced tea ¥700

アールグレイ (ポット) Earl gray tea ¥800

ダージリン (ポット) Darjeeling tea ¥900

ハーブティー (ポット) Herb tea ¥1000



@MARUGO_D_0220



A LACARTE

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 レーズン Raisin, イチジク Fig, アプリコット Apricot | ¥800 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 | ¥300 |

Ham・Salami

| | |
|---|-------|
| スペイン産生ハム “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 |