



@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

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

## 蛸とオリーブのマリネ

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。

¥800

## ビンチョウマグロのマリネ

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！

¥700

## 竹千代ポークのタリアート

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。

¥800

## 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

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 Cod Buñuelo

¥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 プレーンオムレツ Plain omelet

¥1000

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

¥600

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

¥900

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

¥500

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。  
ブ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 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

¥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

### 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～



### 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 ¥2200

Outside skirt steak

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 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 brulée 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。



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

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。

## 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 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 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	¥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
---	-------

