



@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

¥1500

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!!

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ト ¥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



サワラの低温調理 サラダ仕立て グリーンオリーブの タッピングを添えて ¥900

Sous-Vide Cooking of Spanish Mackerel

低温調理でしっとりと仕上げたサワラに、グリーンオリーブの塩味がアクセント♪風味豊かなタッピングが素材の旨味を引き立てます

アオリイカと赤海老のタルタル 季節の野菜添え ¥1000

Bigfin Squid & Red shrimp tartare

アオリイカの甘みとプリプリの赤海老、瑞々しい野菜の調和が美しい一皿。食感のコントラストと素材本来の繊細な旨味をお楽しみください。



季節のフルーツカプレーゼ Fruit Caprese ¥1500

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。



Salad



新鮮野菜とデリの リースサラダ ¥1500 Salad with fresh vegetables

リースに見立てて盛り付けた目にも楽しい華やかなサラダです



こだわり卵の 特製シーザーサラダ ¥1600 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!



彩り野菜の アンチョビディップ ¥1200 Vegetable anchovy dip

彩り豊かな旬の野菜を、アンチョビのコク深いソースで



@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。

Hot Appetizer



牛スジ肉の
アッシュパルマンティエ
Beef Tendon Hachis Parmentier

¥1000

とろけるほど煮込んだ牛スジ肉の旨味と、
クリーミーなマッシュポテトの絶妙な
ハーモニー

真鱈とポテトの
スペイン風コロッケ
Cod Buñuelo

¥800

柔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。



国産手羽先のスパイシー
コンフィフリット
Confit frites for chicken wings

¥900

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。
シェフ特製のスパイスとともに

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◎



フランス産フォワグラのポワレ
Sauteed Foie Gras

¥2000

表面をカリッと香ばしく、中はとろけるほど
濃厚に仕上げたフォワグラのポワレ。

チキン&チップス
Chicken & Chips

¥900

旨味たっぷり鶏もも肉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。



鴨の生ハムとモッツァレラ
ガーリックトーストブルスケッタ
Garlic Toast Bruschetta
with Duck Ham & Mozzarella

¥900

自家製バゲットのガーリックトーストに
鴨の生ハムとモッツァレラチーズを乗せた
極上のブルスケッタ。

ガーリックトースト (2pieces)
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！



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

¥800

スペインの伝統料理ガーリックオイル煮。
ブリットとした海老とじっく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 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！

本日のアヒージョ
Today's Ajillo

¥800～

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



紅花卵のカルボナーラ Spaghetti carbonara

¥1900

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

Penne with Beef Tendon Ragù

¥1500

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。



三河しらすと季節野菜のペペロンチーノ

Peperoncino with whitebait and seasonal vegetables

¥1700

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。



瞬間燻製サーモンのパスタ

Smoked Salmon Pasta

¥1900

燻製の煙を閉じ込めて香ばしく芳醇な香りをお届けします>
燻製したサーモンの旨味がソースに絶妙に絡み合います。



トリュフリゾット Truffle Risotto

¥2000

トリュフの芳醇な香りが広がる贅沢リゾット♪
白ワインと赤ワインどちらにも...

やみつきビーフガーリックライス Beef garlic rice

¥1400

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。





@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。

ブイヤベース

¥2200

一魚介のスープ仕立てー

Bouillabasse

魚介の旨味が凝縮された濃厚スープ仕立て
南フランス・プロヴァンス地方の伝統料理です。



竹千代ポーク肩ロースのグリル

¥2200

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。

骨付きスペアリブのグリル

¥2600

Grilled Spare Ribs

竹千代ポークの繊細な旨味を閉じ込め、骨付きのまま
香ばしく焼き上げてます。



岡崎竹千代ポークとは

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

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。
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!!



国産牛フィレ肉のロースト

Roasted Japanese Beef Fillet

¥3500

黒毛和牛の旨味をじっくりとローストで引き出しました。
赤身の上品な味わいをご堪能ください。

フォワグラをのせたロッシーニ風

Rossini-Style with Foie Gras

¥4800

濃厚なフォワグラと黒毛和牛が織りなす極上のハーモニー





@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 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