

BAR Menu

トマトとモッツァレラのバジルカプレーゼ	990
アンチョビーマッシュポテト	1,100
ヤリイカのフリット	1,100
ビーフシチュー(フティサイズ)	1,100
チキン南蛮	1,320
2種のソーセージとフライドポテト	1,320
ピッツァ マルゲリータ	1,540
お肉の冷製前菜盛り合わせ	1,650
シーフードパエリア 2~3名様分です。 (ご注文から、15分~20分お時間を頂いております。)	1,980
サイコロステーキ	2,750

今月のグラスワイン

クリティアス・カヴァ・フルーツ (泡・ベネテス)	1,000
ベピン・コネリャーノ・ヴァルドッピアテーネ (泡・伊ヴェネト)	1,200
スピナルバ 2020 (白・伊アフルッツァ)	900
イ・フラティ 2020 (白・伊ロンバルディア/ ルガーナ)	1,200
カルタカンタ 2014 (赤・伊トスカーナ)	1,000
 ロマーニャ・サンジョヴェーゼ・リゼルヴァ (赤・伊エミリア=ロマーニャ)	1,200

“美味しいワインを飲みたいけれど、ボトルはちょっと、、、”と
言う声にお応えして、今月の料理にあうワインを
セレクトしてグラスをご用意しました。
是非、ご賞味下さい。

2 Recommend Dishes

- February -



トマトとモッツァレラのバジルカプレーゼ	990
アンチョビーマッシュポテト	1,100
ヤリイカのフリット	1,100
ビーフシチュー（プティサイズ）	1,320
チキン南蛮	1,320
2種のソーセージとフライドポテト	1,320
マグロ, タコ, ホタテのぶつ盛り合わせ	1,320
ピッツア マルゲリータ	1,540
お肉の冷製盛り合わせ	1,650
シーフードパエリア （ご注文から15分～20分お時間を頂いております）	1,980
サイコロステーキ	2,750



料金の他に10%のサービス料を承ります

To your bill 10% service charge will be added.

PETIT

Dinner Course

オードブル

Appetizer

スープ

Today's Soup

メイン料理は2品の中からお選びください

本日の魚料理

Today's Seafood Dish

牛ロースのステーキ

Beef Loin Steak

本日のデザート

Today's Dessert

コーヒー

Coffee

¥ 3,850 (税込)

料金の他に 10% のサービス料を承ります

To your bill 10% service charge will be added.

MARIVE

Dinner Course

オードブル

Appetizer

スープ

Today's Soup

本日の魚料理

Today's Seafood Dish

牛フィレのステーキ

Beef Fillet Steak

トスグリーンサラダ

Toss Green Salad

本日のデザート

Today's Dessert

コーヒー

Coffee

¥ 6,050 (税込)

料金の他に 10% のサービス料を承ります

To your bill 10% service charge will be added.

APPETIZER

生ハムとフルーツ Dry-Cured Ham and Fruit	1,100
スモークサーモントラウト Smoked Salmon Trout Capers Flavored	1,320
鯛のカルパッチョ Carpaccio of Seabream	1,320
森の茸のソテー マディラソース Sauteed Mushrooms Madeira Sauce	1,430
本日のアヒージョ メルバトースト添え “Ajillo” with Sliced Toast	1,320
チーズ盛り合わせ Assorted Cheeses	1,650
ビーフジャーキー “Tengu” Beef Jerky	1,320
ミックスナッツ Mixed Nuts	990

料金の他に10%のサービス料を承ります
To your bill 10% service charge will be added.

à la Carte

本日のパスタ Today's Pasta	1,320
シーフードオムレツ Seafood Omelet	1,320
ミックスピザ Mixed Pizza	1,540
クラブハウスサンドウィッチ Clubhouse Sandwich	1,540
マリブビーフカレー Marive Beef Curry	1,650
炒飯 Fried Rice	1,430
めのざるそば Soba	1,100

料金の他に10%のサービス料を承ります
To your bill 10% service charge will be added.

SEAFOOD and MEAT DISHES

本日の魚料理 2,090

Today's Seafood Dish

フォアグラのソテー マデラソース 2,200

Sauteed Foie-Gras

豪州産 牛ロースステーキ 200g 2,750

Australian Beef Loin Steak

豪州産 牛フィレスステーキ 150g 3,410

Australian Beef Fillet Steak

チキンソテー レモン添え 1,980

Sauteed Chicken

北海道産帆立貝と海老のソテー 2,310

Sauteed Scallop and Prawn

ビーフシチュー 温野菜添え 2,640

Beef Stew with Steamed Vegetable

料金の他に10%のサービス料を承ります

To your bill 10% service charge will be added.

SOUP and VEGETABLES

本日のスープ 880
Today's Soup

オニオングラタンスープ 1,100
Baked French Onion Soup

シーザーズサラダ 1,320
Ceaser's Salad

バーニャカウダ 1,540
Bagna Càuda

DESSERT

本日のデザート 990
Today's Dessert

フォンダンショコラ 990
Fondant Chocolat

フルーツのグラタン バニラアイスクリーム添え 1,320
Gratin of Fruits with Vanilla Icecream

料金の他に10%のサービス料を承ります
To your bill 10% service charge will be added.