



マルシェの
ワン

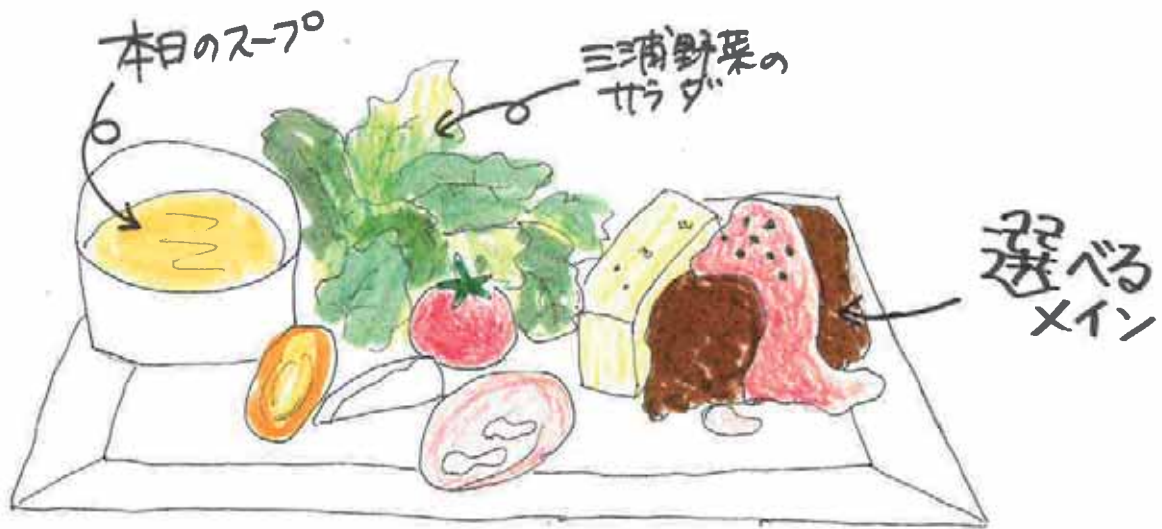


プレートランチ

One plate
lunch

¥1100

(税抜き)



ラトリエ・デュ・パンのパンがおかわり自由



★ メインを右のページから
1つ、お選びください。

Please choose main dish among the right page.

★ サイドメニューも、
お好みでどうぞ。

Please choose the side menu for preference.

a. 若鶏の香草パン粉焼き トマトソース

· Chicken saute with tomato sauce

b. じっくり煮込んだ熟成黒毛牛のハンデドビーフ

· Hashed beef

c. 茨城産弓豚ロース肉の
グリルステーキ + ¥300

· Grilled steak of "YUMI-BUTA" Pork loin

d. 本日の魚料理 + ¥500

(詳しくはスタッフまで)

· Today's fish dishes, please to the staff.



サイド
メニュー
こちらから
どうぞ。



¥150



COCO ANGE SPECIALLY
MADE MINI DESSERT
¥200

ドリンクは
下記メニューどうぞ。

コーヒー (HOT/ICE)

ティー (HOT/ICE)

ハーブティー (HOT)

ウロン茶 (ICE)

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

併設のラヒエ・デュ・パンのパンがおいし自由

ノルウェー産サモンマスのサラダ

¥1200

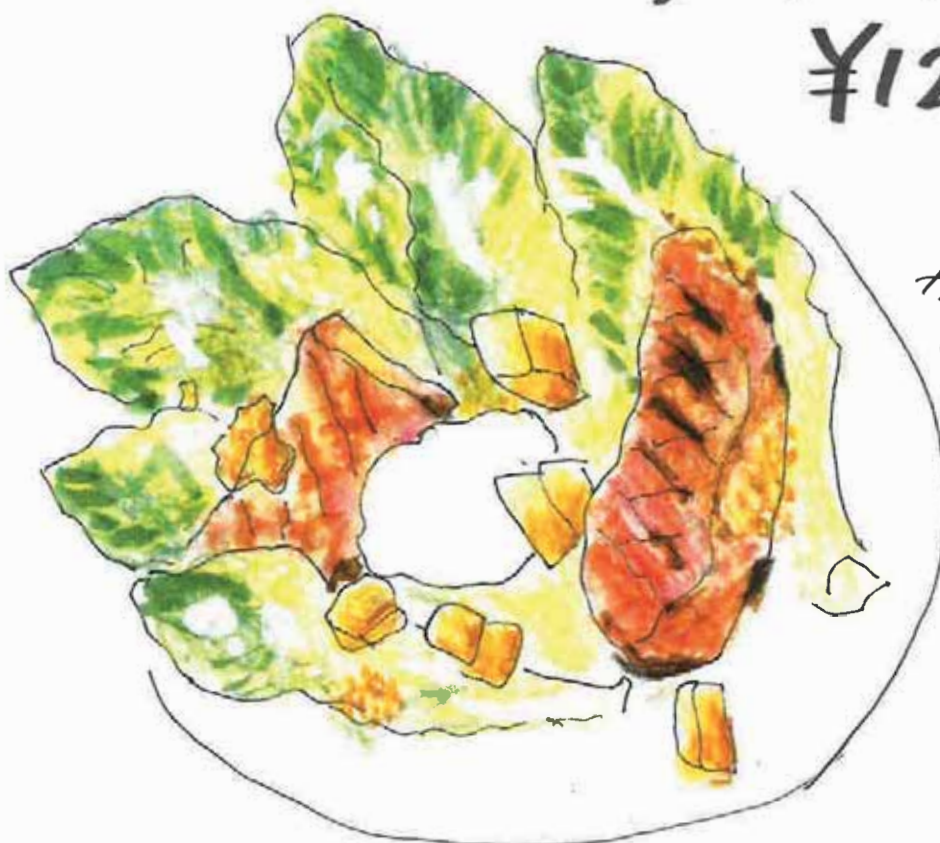
さらばり美味しい
ヘルシー！サモン
マスの
サラダ！！



三浦産の
糸芯大根や
みょうろ大根など
トッピング♪

ロメインレタスと自家製ベーコンの シーザーサラダ

¥1200



カリカリの
自家製ベーコンと
半熟たまご、
チーズが
絶妙!!!

併設のラヒエ・デュ・ロンのレストランがおかわり自由♪

本日のMarcheスープ

* Today's MARCHÉ soup



季節に
合わせた
Marcheスープ

¥834

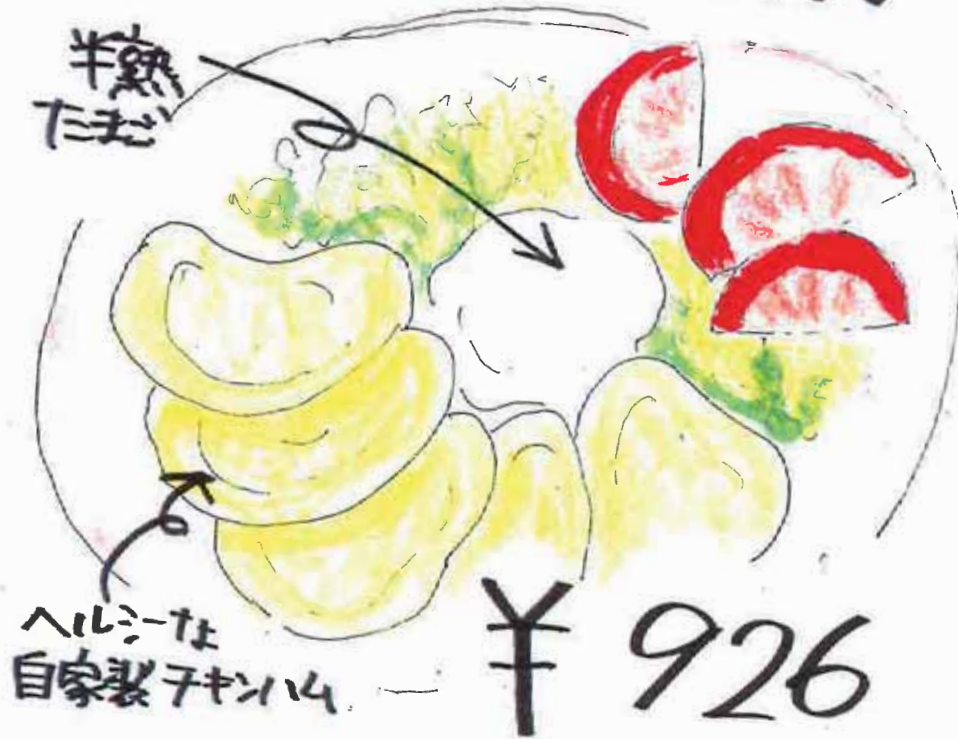
熟成黒毛牛の * Hashed beef ハッシュドビーフ



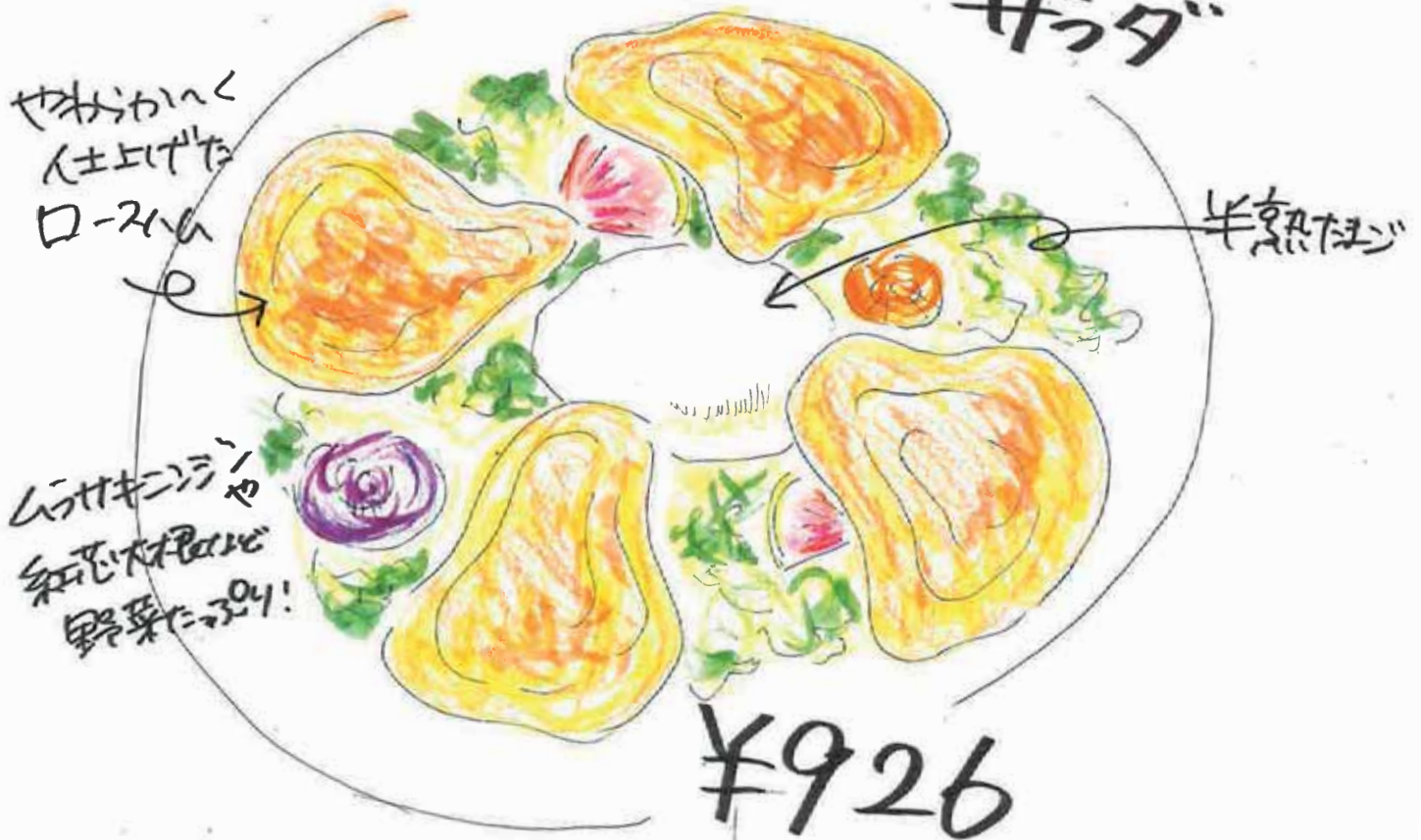
赤ワイン
熟成黒毛和牛が
ツクが深おぼす。

¥926

清流鶏胸肉の *Chicken ham salad
ヘルシーチキンハムサラダ



茨城産豚のロースハム
サラダ



SIDE MENU



スープ & ドリンク + ¥250

サラダ & スープ & ドリンク + ¥350



本日のミニスープ
¥200



三浦野菜の
ミニサラダ
¥200



ドリンク ¥150

- ・ コーヒー (HOT/ICE) ・ オイジ
- ・ ティー (HOT/ICE) シュース
- ・ ハーブティー (HOT) ・ グレープフルーツ
- ・ ウーロン茶 (ICE) シュース



パティスリー ココ・アージュ特製

ミニデザート ¥200

埼玉県産 熟成黒毛牛「彩っ牛」

ハンバーグステーキ ¥1200 (税別)

Hamburger steak



10食限定



ソースは
時季によって変わ
ります。
詳しくはスタッフ
まで!

彩っ牛の肉が
獣臭くなく、
脂身にも甘味を
感じるのは、
飼料に
こだわっているから!



実は... 飼料に炭を配合
しているんです!

炭には、天然有機成分や
ミネラル、ゲルマニウムなどを
豊富に含み、健康な彩っ牛を
育みます。