



Roast Beef Rice Bowl ¥990
牛モモ肉のローストビーフ丼

厳選した牛モモ肉をしっとり仕上げております。 香味野菜と和風醤油のソースがローストビーフに相性抜群。
あつあつ/鉄板でご提供するチーズトッピングがおすすめです。



Nakameguro Dry Curry ¥990
中目黒 ドライカレー

系列店中目黒 Malkovich の人気メニュー。野菜の水分のみで仕上げた無水調理のドライカレーです。
コナナツとチャツネで 後味フルーティーに仕上げました。パクチー&レモントッピングもおすすめです。



Omelette Rice Demi-Glace ¥990
半熟タマゴのオムライス デミグラスソース

とろっとろ半熟タマゴのオムライス。牛モモ肉はじっくりとやわらかく煮込み仕上げております。
当店自慢のデミグラスソースでお召し上がりください。

TOPPING

TEPPAN Cheese Roast Beef
鉄板チーズローストビーフ丼

パルミジャーノ、モッツアレラ、
ラクレットの濃厚チーズ +¥300

TOPPING

PAK-CHEE & LEMON
パクチー & レモン

YUKIYAMA Cheese
かけすぎ注意 !!! 雪山チーズ
各 ¥300



Special Hamburg Steak ¥1200
【数量限定】ハンバーグステーキ 和風玉ねぎソース

肉の旨味がガツン！数量限定のハンバーグプレート。玉ねぎベースのステーキソースが相性抜群です。



Classic Napolitan ¥900
クラシック ナポリタン 【目玉焼きトッピング】+¥100

ケチャップのみで仕上げたクラシカルなナポリタン。ジューシーな粗挽きソーセージが食欲をそそります。



Todays Lunch ¥990
本日の日替わりランチ

日替わりランチになります。内容はスタッフまでお尋ねください。



-MIURA- Salad Bowl ¥1200
三浦野菜のサラダボウル 3種のピネガードレッシング

新鮮!!! 直送の三浦野菜を使用したサラダランチ。焼きたてバケット&スープ付き。
季節の野菜をたっぷり約 10 種類とボリューム満点。
3 種類のピネガードレッシングが相性抜群です。

DOLCE

Baked Cheese cake
ベイクド チーズケーキ ¥300

Gateau chocolat with 3berry sauce
ガトーショコラ 3 種のベリーソース ¥300

Tiramisu with kinako
和三盆の黒蜜ときなこのティラミス ¥300



ブイヤベース 店の定番！和出汁のブイヤベース

【1名様980、ご注文は2名様より承ります】

三浦直送、海老や貝類、魚介をたっぷり入れ、鰹や昆布の和のお出汁を加えた特製ブイヤベース！
スープが残れば、+500で出汁の旨味たっぷりのリゾットにできます♪



おつまみタパス 1種350 3種1000

(左記からお好きな物をお選びください)

ほうれん草と塩昆布のペペロンチーノマリネ

ビーツと胡麻、蒸し鶏のピンクサラダ

明太子とイクラ、ポテトのサラダ

レンズ豆とツナの辛子マリネ

地魚とらっきょうのエスカベッシュ 柑橘の香り

ゴーヤーチャンプルーのフリッタータ

じゃことキャロットラペ クミン風味

お野菜のトマト煮 自家製ラタトゥイユ

オリーブとドライトマトのマリネ

魚介のリエット メルバトースト添え



冷前菜&サラダ

魚介のタルタル 醤油と粒マスタード メルバトースト添え 780

ギリシャのフェタチーズと醤油漬けオリーブのサラダ 890

ルッコラセルバチコとベビーリーフのサラダ 700



温かい前菜

塩麴でマリネした砂肝のコンフィ 500

魚介と季節野菜のセモリナ粉フリット 1580

まるごと食べれる！脱皮したて海老の胡麻アヒージョ 980

貝類の白ワイン蒸し 980

いろいろキノコのアヒージョ 850

桜チップ香る 瞬間燻製したフレンチフライ 680

トリッパ(牛もつ)の八丁味噌煮込み 750

貝の香草パン粉焼き(3個) 750



チーズのお料理

本日のチーズ盛り合わせ

三浦野菜とソーセージのオーブン焼き	とろとろラクレットチーズがけ	1500
肉味噌カマンベールなめろう	メルバトースト添え	2200
カマンベールチーズのアヒージョ		880
モッツアレラチーズのアヒージョ		880



パスタとココットご飯

シンプルなたマトソースのポモドーロ	980
カチョエペペ　くペコリーノチーズと胡椒のシンプルパスタ	1280
ポルチーニ茸とあさりのタリアテッレ	1380
ズワイガニのトマトクリームソース	1580
若鶏とマッシュルームのクリームソース（追加トリュフがけ＋500）	1580
いろいろ魚介の和出汁ペスカトール	1680
焼き鯖のココットご飯　薬味のせ	1280



お肉のメイン

豚肩ロースのグリル　季節のソース	1680
鴨肉のロースト　赤ワインソース	2200
本日の特選牛の鉄板焼きステーキ	2500
本日のお肉の3種盛り合わせ	2980



デザート

ほうじ茶のパンナコッタ	500
きなこ和三盆黒蜜のティラミス	580
黒糖そらまめと甘納豆のカッサータ	580
クレームブリュレ	580
ガトーショコラ　3種のベリーソー	580
濃厚ベイクドチーズケーキ	580

パンのおかわり、お一人様300で承ります。

価格は全て税別となります。

17時以降は、お一人様350のパン代を頂戴致します。（中学生以上）
アレルギー食材をお持ちの方はスタッフまでお声がけください。

シグニチャーコース 4800

（マルコビッチコネクションの全てが味わえるオススメコース。
全てシェアスタイルでお楽しみ頂けます）

冷前菜

シェフおすすめの前菜リ合わせ2種
三浦直送 本日の魚介の和風サラダ

温前菜 （1グループで一品お選び下さい）

魚介と季節野菜のセモリナ粉フリット
または
三浦野菜とソーセージのオーブン焼き とろとろラクレットチーズがけ

ココットご飯

焼き鯖のココットご飯 薬味のせ

メイン お魚、お肉のお料理（2〜3名様単位で1品お選び下さい）

三浦直送魚介を使った和出汁のブイヤベース
または

国産黒毛和牛の鉄板焼きステーキ +500

甘味 （好きなものを1つお選び下さい）

本日のジェラート

ほうじ茶のパナコッタ

きなこと和三盆黒蜜のクリームドームティラミス +300

カフェ

ブレンドコーヒー

紅茶

加賀棒ほうじ茶 +300

レモンミントティー +300

アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお伝えください。

価格は全て税別となります。

仕入れにより、メニューが変更になる場合がございます。



く本日のおすすめメニューく

【冷前菜】

本日の新鮮な魚介のカルパッチョ

900く

生ハム&サラミの盛り合わせ3種

1500

(左記、単品もお選び頂けます)

モルタデッラハム(ピスタチオや胡椒の入った柔らかいハム)

650

生ハムクラテッロ セコロ(厳選された豚の尻肉を熟成した最高級生ハム)

900

シェフ特製 パテドカンパーニュ(ワインに合う定番おつまみです)

700

※生ハム、サラミの量り売り 1グラムから承ります。

生ハム ハモンセラノ

1グラム¥40

マントヴァーノサラミ

1グラム¥15



【ピザ】

しらすのトマトソースピザ

980

マルゲリータ

1100

生ハムとルッコラのピザ

1300

4種のチーズのピザ(追加トリュフがけ+500)

1300



【パスタ&リゾット】

ボンゴレビアンコ そば粉の入ったスパゲッティニ

1380

炎のラスパドゥーラリゾット(お客様の目の前で仕上げます)

1200



【メイン】

若鶏の香草ロースト

1280