美術館カフェ・レストラン



ルーヴル美術館

LE CAFÉ MARLY

ル　カフェ　マルリー

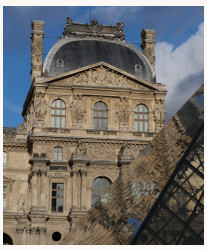
- Hôtel Square Louvoisから　徒歩11分
- Hôtel Golden Tulip Opéra de Noaillesから　徒歩13分
- Hôtel Queen Mary Parisから　徒歩23分



スタイル	カフェ・レストラン
ドレスコード	特になし
住所	93 Rue de Rivoli, 75001 Paris
営業時間	08:00～02:00
定休日	なし
TEL	01 49 26 06 60
料金	20€～
予約	予約必須 https://cafe-marly.com/
サービス	テラス席、高級感
支払い	現金、クレジットカード

朝☑昼☑夜☑　ーオペラ・ルーヴル周辺ー　https://cafe-marly.com/

ガラスのピラミッドを眺めながらアート鑑賞の余韻に浸る



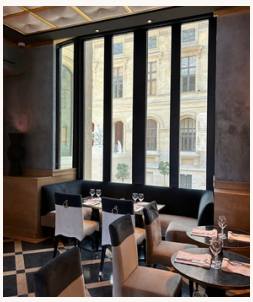
ルーヴル美術館の中庭、アーチ型天井の回廊に設けられたテラス席からガラスのピラミッドが目の前に見えるLe café Marly（ル・カフェ マルリー）。



パリの中心部に位置し世界最大級の美術館でアート鑑賞した後は、ゆっくりその余韻に浸りながら、パリを存分に感じましょう。

ルーヴル美術館に入場しなくてもカフェ目的で利用できる！

カフェは美術館の外にあるためルーヴル美術館に入らなくても利用できます。

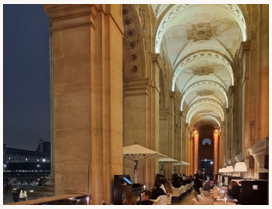


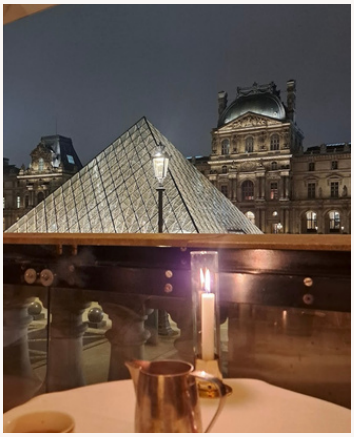
落ち着いた、クラシカルな内装の店内の雰囲気も素敵で、店内席からは美術館内（リシュリュー翼）を見下ろせます。

ロマンチックなディナー「光の都」Parisは夜も美しい

夜はガラスのピラミッドがライトアップされ、テラス席でロマンチックな時間を過ごすのにもぴったり。
人気のカフェなので事前にWebでの予約をおすすめします。https://cafe-marly.com/







Le café Marlyおすすめ料理



ENTRÉES
VELOUTÉ DE SAISON 18
BROCCOLINI & VINAIGRETTE 17
AUBERGINE & BURRATA 25
CAESAR VERSION SUCRINE 26
POÊLÉE DE CHAMPIGNON DE SAISON 28
SALADE D'ENDIVES, MÂCHE & BETTRAVES 20
HARICOTS VERTS & CHAMPIGNONS DE PARIS 16
QUINOA, AVOCAT, GRENADE, CRÈME À LA MENTHE 26
AVOCAT / THON ÉPICÉ 28
CARPACCIO DE DAURADE, HUILE D'OLIVE CITRON 28
6 HUÎTRES « OSTRA REGAL » SPÉCIALES N° 3 42
SALADE DE HOMARD 48
LES PETITS NEMS DE POULET 19
ASSIETTE DE JAMBON DE PARME 27
FOIE GRAS DE CANARD ET CHUTNEY 35
TARAMA À LA TRUFFE 22
SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS, CRÈME DOUBLE & BLINIS 28
CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL 30G & BLINIS 110
PLATS
RIGATONI TOMATE BASILIC LÉGÈREMENT ÉPICÉES 23
RAVIOLIS À LA TRUFFE 41
LASAGNE ÉPINARDS & FROMAGE 28
DOS DE SAUMON GRILLÉ, CRÈME CIBOULETTE 33
FILET DE BAR GRILLÉ, BEURRE CITRONNÉ 35
NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES 45
MAGNIFIQUE CÔTE DE VEAU 49
FOIE DE VEAU AUX RAISINS, RÉDUCTION BALSAMIQUE 34
SUPRÊME DE VOLAILLE, CURRY ET CHUTNEY 30
TARTARE TRADITIONNEL 26
ALLER-RETOUR AUX HERBES 28
FILET CHÂTEAU GRILLÉ AU POIVRE OU BÉARNAISE 49
JUSQU'À 18H
OMELETTE NATURE 17
OMELETTE COMPOSÉE HERBES / JAMBON / FROMAGE 22
CROQUE-MONSIEUR / MADAME 20 / 21
CLUB SANDWICH DINDE FUMÉE / BACON 28
MARLY CHEESEBURGER / BACON 32

↑MENU（前菜、メイン料理）













素敵なロケーションで頂く食事は格別。
特にメイン料理No.3（トリュフのラビオリ）、デザートNo.5（赤い果実のパブロバ）は、お店の人気メニューなのでぜひオーダーして頂きたい。



DESSERTS
SAINT MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD 13
FROMAGE BLANC 0%, COULIS DE FRUITS ROUGES 12 6
TARTELETTE CITRON FRAMBOISE 18
ÉCLAIR GÉANT AU CHOCOLAT 18
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 23 5
CRÈME BRULÉE 19
CRACKER'S CHEESECAKE 22
TARTE FINE AUX POMMES 20
LE TRADITIONNEL FONDANT AU CHOCOLAT & CRÈME ANGLAISE 18
GLACE VANILLE OU CHOCOLAT / SORBET FRAISE 12

↑MENU（デザート）