

マーブルラウンジ スプリングランチメニュー

(日本語)

前菜

シーザーサラダ

ローストチキンとアプリコット、セージ、ピスタチオのチャツネ、ズッキーニのサラダ

ワイルドライス、ハーブ、カッテージチーズ

炙り鰹の“タルタル”、ファッコと春野菜のコンディマン、コラチューラ入りレモンドレッシング

モルタデルラソーセージとごみ水煮のサラダ、ケール、菜の花、チコリ、食用菊 マスタードヴィネグレット

キャロットラペ、オレンジ、レーズン、クルミのロースト

白いんげん豆と春の豆類のサラダ、小玉ねぎ、トマトコンフィ、ハーブのピストゥー

フレッシュサラダバー

レタス、サニーレタス、トレビス、水菜&赤水菜、人参、

チェリートマト、胡瓜、赤キャベツ&春キャベツ、豆苗 &カイワレ大根、玉ねぎ、

卵サラダ、ポテトサラダ、キヌアサラダ、ミックスキノコのマリネ、

海藻、枝豆、高野豆腐、アボカドピューレ、

かぼちゃの種、ヒマワリの種、ゴマ、フライドオニオン、

胡瓜とハラペーニョのピクルス、グレープフルーツとブドウとナタデココのピクルス、ミックスピクルス

ドレッシング

ハーブドレッシング、青しそドレッシング、低脂肪ドレッシング

オリーブオイル、赤ワインビネガー、バルサミコビネガー

シャルキュトリー & チーズ

田舎風テリーヌ・ロゼワインハム

または

サラミ・ポークリエット スライスバゲット添え

コルニション、オニオンピクルス、粒マスタード

カッテージチーズ、ピンクソルト、ブラックペッパーと蜂蜜

エメンタルチーズ

ブレッド&スープ

バゲット

アスパラガスとベーコンのフォカッチャ

ソフトロール

桜の塩漬けのチャバタ

カリフラワースープ ローズマリーオリーブオイル

カーヴィングステーション

ローストビーフ タイムグレービーソース

お食事

ローストポーク モンゴリアンソース(スパイシーエスニックソース)

チキンフリカッセ

白身魚のスチーム アスパラガスとグリーンピースのソース

スケトウダラのパン粉焼き トマトとガーリックのヴィネグレット

ジャーマンポテト

ポークカレー

白米

パスタ 醤油バターソース アサリと菜の花

パスタ ガーリック、チリ、キャベツと筍の“春野菜のペペロンチーノ”

スイーツ

赤スグリのムース、ストロベリー

ストロベリーレアチーズムース、ココナッツクリーム

オレンジロール、マンゴー

チーズケーキ、ヨーグルトクリームとキウイフルーツ

ルバーブクランブルタルト

オレンジのパウンドケーキ

イートンメスティラミス

バニラキャラメルパンナコッタ、パイナップル

ストロベリールバーブゼリー

ルビーグレープフルーツサラダ

チョコレート ファウンテン

アイスステーション

* 土日祝日限定キッズメニュー

フライドポテト

揚げシュウマイ

トマトソースパスタ

スチームブロッコリー

ポテトサラダ

麦茶

Marble Lounge Spring Lunch Menu

(English)

Appetizer

Caesar salad

Roasted chicken and apricot, sage, pistachio chutney, zucchini salad, wild rice and herb, cottage cheese

Grilled bonito "tartar", farro and spring vegetables condiman, Lemon dressing with colatura

Mortadella sausage and boiled wild vegetable salad, kale, rape blossoms, chicory, edible chrysanthemum, mustard vinaigrette

Carrot rape, orange, raisin, roasted walnuts

White beans and spring legume salad, pearl onion, tomato confit, herb pistou

Salad bar

Ice berg lettuce, sunny lettuce, treviso, mizuna & red mizuna, carrot, cherry tomato, cucumber, red cabbage & spring cabbage, daikon radish sprout, onion

Condiments

Egg salad, potato salad, quinoa salad, marinated mixed mushroom, seaweed, edamame freeze dried tofu, avocado puree, pumpkin seed, sun flower seed, sesame seed, fried onion, cucumber & jalapeno pepper pickles, grapefruits, grape & nata de coco pickles, mixed pickles

Dressings

Herb dressing, blue perilla dressing, low fat dressing

Olive oil, red wine vinegar, balsamic vinegar

Charcuterie cold plates

Pate de campagne, rose wine schincken ham

Or

Salami, pork rillettes with sliced baguettes

Condiments: cornichon, pickled onions, seed mustard

Cheese station

Cottage cheese with pink salt, black pepper and honey

Emmental cheese

Baker basket & Soup

Creamy cauliflower soup with rosemary olive oil

Baguette

Asparagus and Bacon Focaccia

Soft bread roll

Ciabatta with salted cherry blossoms

Live Carving station

Roast beef sirloin with thyme gravy sauce

Hot Selection

Roasted pork, mongolian sauce

Chicken fricassee

Steamed white fish, asparagus and green peas sauce

Baked pollack with bread crumbs, tomato and garlic vinaigrette

German potato (bacon, onion and potato)

Japanese pork curry

Steamed rice

Pasta station

Pasta, soy butter sauce with clam and rape blossoms

Pasta, garlic and chili sauce with cabbage and bamboo shoot

Pastry

Red currant mousse with strawberry

Strawberry rare cheese mousse with coconuts cream

Orange roll cake with mango

Cheese cake with yoghurt cream and kiwi fruit

Rhubarb crumble tart

Orange pound cake

Eton mess tiramisu

Vanilla caramel panna cotta with pineapple

Strawberry rhubarb jelly

Ruby grape fruits salad

Chocolate fountain

Cold stone Ice cream station

***Kids' Menu (Only available on Weekend/NH)**

Fried potato wedge

Fried shumai dumplings

Steamed broccoli

Potato Salad

Tomato sauce pasta

Barley Tea