

マーブルラウンジスプリングディナーメニュー (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”、ファット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

モルタデッ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

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

チキンガランティーヌ リンゴとバジル 苺のサルサ

コルニッション/ オニオンピクルス/ 粒マスタード

オンアイス

シーフードサラダ

シーフードテリーヌ カクテルソース

ワカサギのエスカベッシュ

チーズステーション

カッテージチーズ、ピンクソルト、ブラックペッパー

ブリーチーズ

ブルーチーズ

チャイブ入りクリームチーズ

4 種 コンディメント

スープ&ブレッド

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

桜の塩漬けのチャパタ

パン・オ・フリユイ

大麦と空豆入り野菜のスープ

カーヴィングステーション

ローストビーフサーロイン マッシュポテト添え ホースラディッシュとグレービーソースソース

お食事

低温調理したポーク グリーンペッパーソース

アイリッシュラムシチュー

サーモンのロースト カプレーゼ バルサミコクリームを添えて

白身魚のスチーム 菜の花添え ビーツ入りヴァンブランソース

ニョッキとブロッコリーのグラタン

チキンハイドラバディ(インドスパイスチキンカレー)

白米

パスタ ポロネーゼ

パスタ ガーリックとチリとキャベツと筍の“春野菜のペペロンチーノ”

スイーツ

ストロベリースイーツビュッフェよ 10 種のスイーツ (5 月 7 日まで)

ストロベリータルト

ミントティー風シフォンケーキ

いちごレアチーズケーキ

ピスタチオムース

いちごと赤スグリのムース

いちご&マンゴーシャルロット

いちごシェイク

いちごとシャンパンのクラッシュゼリー

いちごのシュークリーム

いちごのカップケーキ

チョコレートファウンテン

コールドストーンアイスステーション

ドリンク

コーヒー・紅茶

Marble Lounge Spring Dinner 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, small 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

Rose wine schincken ham

Or

Salami

Pork rillettes with Baguette slice

Chicken galantine apple basil and strawberry salsa

Cornichon, onion pickles, seed mustard

On ice

Seafood salad

Seafood terrine, cocktail sauce

Smelt escabeche

Cheese station

Cottage cheese with pink salt, black pepper

Brie cheese

Blue cheese

Cream cheese, chive

4 kinds of condiments

Baker basket & Soup

Vegetable soup with Barley and Broad beans

Baguette

Asparagus and Bacon Focaccia

Soft bread roll

Ciabatta with salted cherry blossoms

Pain aux fruits

Live Carving station

Roast beef sirloin, side of mashed potato with horseradish and gravy sauce

Hot Selection

Slow cooked pork with green pepper sauce

Irish lamb stew

Roasted salmon caprese (tomato and mozzarella) with balsamic cream

Steamed white fish with rape blossoms, beets vin blanc sauce

Gnocchi and broccoli gratin

Chicken Hydrabadi (Spicy Chicken Curry)

Steamed rice

Pasta station

Pasta, Bolognese sauce

Pasta, garlic and chili sauce with cabbage and bamboo shoots

Pastry

10 kinds of desserts from Strawberry Sweets buffet (until 5/7)

Strawberry tart

Mint tea flavored chiffon cake

Strawberry rare cheesecake

Pistachio mousse

Strawberry and red currant mousse

Strawberry and mango "charlotte" cake

Strawberry and champagne crushed jelly

Strawberry cream puffs

Strawberry cupcake

Chocolate fountain

Cold stone ice cream station

Drink

Coffee Or tea