

マーブルラウンジ サマーランチメニュー

(日本語)

前菜

シーザーサラダ

茄子のグリルとチェリートマトとギリシャ風ヨーグルトディップソース ミントと松の実
スモークダック キャロットサフランピューレ 黒ニンニクマヨネーズ エディブルフラワー

フレッシュサラダバー

レタス、サニーレタス、トレビス、人参、セルパチコとケール、豆苗
チェリートマト、胡瓜、赤キャベツ&春キャベツ、赤玉ねぎ、
キヌア、枝豆とひじき、ミックスビーンズ、高野豆腐、海藻、ツナ、モツァレラパールチーズのマリネ、
アーティチョークのマリネ、クスクス、ザワークラウト、ハリッサでマリネしたオリーブ、カボチャの種、ゴマ、ヒマワリの種、フライドオニオン

ドレッシング

オリーブオイルとビネガー、バルサミコビネガードレッシング、グルテンフリー和風ドレッシング、ハーブドレッシング

シャルキュトリ&チーズ

モルタデッラソーセージ

サラミまたはロゼハム

コンテチーズ

チェダーチーズ

ブリーチーズ

ミックスナッツ、はちみつ、ドライフルーツ、クラッカー、チャツネ
ディジョンマスタード、ホームメイドピクルス2種、ケーパーベリー

ブレッド&スープ

バゲット

ドライトマトとグリル野菜のフォカッチャ

ジェノベーゼのチャパタ

ソフトロール

トリュフ香るキノコクリームスープ

アサリ入り味噌スープ

カーヴィングステーション

ローストビーフサーロイン

マスタード、ホースラディッシュ、メルローローズマリーのジュ

お食事

アサリとチョリソーソーセージ、白いんげん豆のシチュー バゲット添え
ビーフムサカ(茄子、ポテト、ミートソースのグラタン)
白身魚のバイク デイルとレモンクリームソース
チキンパルミジャーノ(イタリア風バジルとトマトのチキンカツレツ)
シシリア風カポナータ(揚げ茄子と野菜の甘酢煮)
シナモンとセージのかぼちゃのロースト アーモンドと山羊チーズ添え
広東風 黒豆とポークリブの蒸し煮
カニ入りマカロニ&チーズ

スイーツ

マスカットムース
パイナップルムース
ラズベリーロール
ガトーショコラ
チェリータルト
ショコラフィグパウンドケーキ
シトラスゼリー
パッションパンナコッタ
スイカとフルーツサラダ
エキゾチックティラミス
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
揚げシューマイ
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 Summer Lunch Menu

(English)

Appetizer

Caesar salad

Grilled aubergine, cherry tomatoes with "tzatziki", mint and pine nuts

Smoked duck, carrot saffron puree, black garlic aioli, edible flowers

Fresh Salad Bar

Lettuce, sunny lettuce, trevis, carrot, pea sprouts, selvatica and kale, cabbage and red cabbage,
cherry tomatoes, cucumber, red onion,

Quinoa, edamame and hijiki, mixed beans, freeze-dried tofu, seaweed, tuna, marinated pearl mozzarella,
marinated artichoke, couscous, sauer kraut, harissa marinated olive,
pumpkin seed, sesame, sun flower seed, fried onion

Dressings

Olive oil and vinegar, balsamic vinegar dressing, gluten free Japanese dressing,
oil free dressing, herb dressing

Cheese Board & Charcuterie

Comte, cheddar, brie,

mixed nuts, dry fruits, honey, crackers, 1 kind of chutney

Mortadella, salami or rose wine schinken ham,
dijon mustard, 2 types of homemade pickles, caper berries

Soup & Bread

Baguette

Genovese ciabatta

Focaccia with dried tomatoes and grilled vegetables

Soft roll

Forest mushroom and truffle veloute

Miso soup with clam

Carving Station

Roasted beef sirloin,

Mustard, horseradish, merlot rosemary jus

Hot Selection

Pot steamed clams with braised chorizo and white beans stew
Baguette by the side

Beef moussaka (beef with mashed potatoes- gratin)

Baked sustainable fish, dill cream and lemon cream
Smoked paprika, unfiltered extra virgin olive oil

Chicken parmigiana
Fried chicken, baked with mozzarella, basil and local tomatoes

Sicilian style caponata
Pine nuts, basil and Kalamata olives

Roasted pumpkin, cinnamon and sage
Toasted almandine, goat cheese

Cantonese style steamed pork ribs in black bean
Chili and garlic

Crab Mac and cheese

Pastry

Muscat mousse with grape
Pineapple mousse with tropical fruits
Raspberry roll with white chocolate crème
Gateau chocolate with mascarpone crème and roasted nuts
Cherry tart with sour crème
Chocolate fig pound cake
Citrus jelly
Passionfruit panna cotta
Watermelon fruit salad
Exotic tiramisu

Chocolate fountain
Ice crème station

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

Fried potato wedge

Fried shaomai dumplings

Steamed broccoli

Potato salad

Tomato sauce pasta

Barley tea