

# マーブルラウンジ 秋のランチビュッフェ メニュー

## (日本語)

### 前菜

シーザーサラダ

クルミとヨーグルトのスパイスフムス、ローストパンプキン、ザクロ、ミントの香り  
シーフードテリーヌとマリネした柿、オレンジソース

### 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、水菜とカイワレ大根、セルパチコとケール、  
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、キャロットラペ、ミックスビーンズ、高野豆腐、海藻、きんぴらごぼう、  
モッツァレラパールチーズのマリネ、さつま揚げのマリネ、クスクス、ザワークラウト、マリネオリーブ、たまごサラダ、クリーミーパンプキンサ  
ラダ、ミックスキノコの水にと銀杏、アボカドピューレ、セミドライトマトのマリネ、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、  
オイルフリードレッシング、ハーブドレッシング

### シャルキュトリー & 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

山ぶどうのライ麦パン

ルッコラと白ゴマのチャバタ

ソフトロール

パンプキンチーズフォカッチャ

ポテトとポロ葱のスープ

ナメコと厚揚げ入り赤だし味噌汁

## カーヴィングステーション

ローストポークポルケッタ

ローストケイジャンチキン

マスタード ホースラディッシュ 赤ワインと柿のソース

## お食事

チキンサルティンボッカ

グリルビーフ ローズマリーマスタードジュ、ローストガーリックポテト ピンクペッパー添え

カボチャのニョッキのグラタン

和風スパゲッティ アサリ、チリ、ガーリック

ポークカツレツ タイム風味のローストキノコ トリュフパルメザンマッシュポテト

舞茸、エリンギ、トレビスのロースト 蜂蜜とバルサミコ風味

ローストサーモン ほうれん草 セミドライトマト、ケーパーオリーブクリームソース

デリー風バターチキンカレー

白米

## スイーツ

ピスタチオムース、ラズベリー

モンブランムース、キャンディーマロン

チョコレートロール、オレンジ

きな粉ムース、サツマイモのクリーム

洋ナシのタルト、クルミ

リンゴのキャラメルパウンドケーキ

ブドウゼリー

イチジクのパンナコッタ

季節のフルーツサラダ

かぼちゃのティラミス

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 Autumn Lunch Buffet Menu

## (English)

### Appetizer

Caesar salad

Hummus with walnuts and spiced yogurt, roasted pumpkin, pomegranate, mint

Seafood terrine with marinated persimmon, orange sauce

### Fresh Salad Bar

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

Quinoa, carrot rape, mixed beans, freeze-dried tofu, seaweed, kinpira burdock, marinated pearl mozzarella, marinated fish cakes, couscous, sauer kraut, marinated olive, egg salad, creamy pumpkin salad, boiled mixed mushroom with ginkgo, avocado pesto, marinated semi-dried tomatoes, 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

Mountain grape rye bread

Avugala and white sesame ciabatta

Pumpkin cheese focaccia

Soft roll

Potato and leek veloute soup

Red miso soup with Nameko mushroom and thick fired tofu

### Carving Station

Roasted pork Porchetta  
Roasted cajun chicken  
Mustard, horseradish, red wine and persimmon sauce

### Hot Selection

Chicken "Saltimbocca"  
Grilled beef, rosemary jus, roasted baby potatoes with garlic and pink peppercorn  
Pumpkin gnocchi gratin  
Japanese style spaghetti with clams, chili, garlic  
Tonkatsu, thyme roasted Japanese wild mushrooms, truffle Parmesan mash potato casserole  
Honey balsamic, roasted maitake mushroom, eringi mushroom and trevise  
Roasted salmon, wilted spinach, sundried tomatoes caper olive cream  
Delhi style butter chicken

### Pastry

Pistachio mousse with raspberry  
Mont blanc mousse with candied marron  
Chocolate rolled cake with orange  
Soy bean flour kinako mousse with sweet potato cream  
Pear tart with walnuts  
Apple caramel pound cake  
Grape jelly  
Fig panna cotta  
Seasonal fruits salad  
Pumpkin Tiramisu  
  
Chocolate fountain  
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