

MARBLE LOUNGE Autumn DINNER MENU

SALAD

Caesar salad シーザーサラダ

INDIVIDUAL SALAD

Hummus with Walnuts and spiced yogurt, Roasted Pumpkin, Pomegranate, Mint

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

Seafood Terrine with Marinated Persimmon, Orange sauce

シーフードテリーヌとマリネした柿、オレンジソース

Chestnut Flan, Roasted Green Tea Blancmange, Brown sugar Caramelized Pecan nut

栗のフランとほうじ茶のブランマンジェ、キャラメリゼピーガンナッツ

SALAD BAR

1: Lettuce レタス

2: Sunny lettuce サニーレタス

3: Trevis トレビス

4: Carrot 人参

5: Mizuna and Radish sprouts 水菜とカイワレ大根

6: Selvatica and Kale セルバチコとケール

7: Cabbage and Red cabbage キャベツと赤キャベツ

8: Cherry tomatoes チェリートマト

9: Cucumber キュウリ

10: Red onion 赤タマネギ

CONDIMENTS

1: Quinoa キヌア

2: Edamame and Hijiki 枝豆とヒジキ

3: Mixed beans ミックスビーンズ

4: Freeze-dried tofu 高野豆腐

5: Seaweed 海藻

6: Kinpira burdock きんぴらごぼう

7: Marinated pearl mozzarella モッツアレラパールチーズのマリネ

8: Marinated fish cakes さつま揚げのマリネ

9: Couscous クスクス

10: Sauer kraut ザウアークラウト

11: Marinated olive マリネオリーブ

12: Pumpkin seed カボチャの種

13: Sesame ゴマ

14: Sun flower seed ヒマワリの種

15: Fried onion フライドオニオン

DRESSINGS

1: Olive oil and Vinegar オリーブオイルとビネガー

2: Balsamic vinegar dressing バルサミコビネガードレッシング

3: Gluten free Japanese dressing グルテンフリー和風ドレッシング

4: Oil free dressing オイルフリードレッシング

5: Herb dressing ハーブドレッシング

CHEESE BOARD

Comte コンテ

Cheddar チェダーチーズ

Brie ブリー

Manchego マンチェゴ

Emmental エメンタール

CHEESE-CONDIMENTS

Mixed nuts ミックスナッツ

Dry fruits ドライフルーツ

Honey 蜂蜜

Crackers (2 varieties) クラッカー 2種

Grape ブドウ

2 Kind of Chutneys チャツネ2種

CHARCUTERIE PLATE

Mortadella モルタデッラソーセージ

Salami サラミ

Rose wine schinken ham ロゼハム

Iberico Ham イベリコハム

CHARCUTERIE CONDIMENTS

Dijon mustard デイジョンマスタード

Homemade Pickles – 3 Types ホームメイドピクルス 3種

Caper Berries ケーパーベリー

Pickled Onions パールオニオンピクルス

BAKER BASKET

1: Baguette バゲット

2: Soft roll ソフトロール

3: Mountain grape rye bread 山ぶどうのライ麦パン

4: Arugula and white sesame ciabatta ルッコラと白ゴマのチャパタ

5: Pumpkin cheese Focaccia パンプキンチーズフォカッチャ

LIVE CARVING STATION

Roasted Beef sirloin ローストビーフサーロイン

Garlic butter roasted potato ローストポテト ガーリックバター風味

Assorted Mustard and Horseradish マスタード ホースラディッシュ

Red wine and persimmon sauce 赤ワインと柿のソース

SOUP

Potato and Leek Veloute ポテトとポロ葱のスープ

Kenchinjiru – Japanese Soy sauce and vegetables soup [Japanese local soup] けんちん汁

HOT SELECTION

Chicken “Saltimbocca”

チキンサルティンボッカ

Roasted Lamb Leg, Parmesan Creamy Polenta, Gremolata with Crushed Nuts

ラムレッグのロースト ナッツ入りグレモラータ添え

Pumpkin Gnocchi Gratin

カボチャのニョッキのグラタン

Roasted Pork Belly, Truffle Mash, Port Wine Jus

ローストポークベリー トリュフマッシュポテト ポートワインジュ

Shrimp, Squid and Broccoli in Chili Sauce

海老 イカ ブロッコリーのチリソース煮

Honey Balsamic, Roasted Maitake Mushroom, Eringi Mushroom and Treviso

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

Roasted Salmon, Wilted Spinach, Sundried Tomatoes

Caper Olives Cream

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

Delhi Style Butter Chicken

デリー風バターチキンカレー

Paneer Butter Masala

Cottage Cheese Cooked in Rich Onion, Tomato Gravy

パニールバターマサラカレー

Steamed Rice

白米

SUSHI STATION

2 kinds California Roll カリフォルニアロール 2 種

Nigiri Bar

Sushi 3kinds

寿司 3 種

SEAFOOD ON ICE

Headed Shrimp 有頭エビ

Mussel ムール貝

Japanese Oyster Bar (生牡蠣チケット交換制 一人様3個まで)

Oyster 生牡蠣

Oyster, Signature Ponzu, Salmon roe, Sea urchin

3 pc max per person

PASTRY

10kind desserts from the Afternoon dessert buffet

スイーツbuffetより10種のスイーツ

Chocolate fountain 2kinds チョコレートファウンテン 2 種 Can we have 2 chocolate fountain – Pink and Dark?

Ice station コールドストーンアイスステーション