

マーブルラウンジ ウインターランチビュッフェ メニュー

(日本語)

前菜

シーザーサラダ

パテ ド カンパーニュとリンゴのコンポート、春菊マヨネーズ

ローストビーツサラダ、カッテージチーズ、デーツとヘーゼルナッツ、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、水菜と春菊、大根、

チェリートマト、胡瓜、赤キャベツ&春キャベツ、赤玉ねぎ、

大麦、キャロットラペ、ミックスビーンズ、高野豆腐、海藻、いんげん豆とアンチョビのマリネ、

パニールチーズのスパイスマリネ、さつま揚げのマリネ、コンキリエパスタのアーリオオーリオペペロンチーノ、ザワークラウト、3種類のオリーブとセミドライトマトのマリネ、たまごサラダ、ポテトサラダ、蓮根のきんぴら、野菜のグレッグ、カレー風味のアボカドピューレ、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

オリーブオイルとピネガー、バルサミコピ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

グリユールチーズ

ホワイトチェダーチーズ

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

ジャガイモとチェダーチーズのチャバタ

ドライフルーツブリオッシュ

キャラメルチョコチップパン

ソフトロール

ゴボウとジャガイモのクリームスープ

小松菜と白菜のみそ汁

カーヴィングステーション

バーベキューポークベリー

バーベキューソース

お食事

レモンとマスタードでマリネしたローストチキン

牛もも肉と野菜の豆鼓炒め

ポテトニョッキとミンチミートのラグー、オープン焼き

パスターアルフレードソース

ポークノルマンディ、赤キャベツの蒸し煮を添えて

冬野菜の揚げ浸し

白身魚のロースト トマト、オリーブ、ディル サフランナージュ

ブンジャビチキンカレー

白米

スイーツ

ラズベリーとヘーゼルナッツのムース

スフレチーズケーキ、マスカルポーネクリーム

キャラメルムース、オレンジ

フロマージュムース、ナッツとドライフルーツ

紅茶とリンゴのパウンドケーキ

栗のタルト

ピスタチオティラミス

レモンゼリー

シナモンパンナコッタ

季節のフルーツサラダ

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

揚げシューマイまたは揚げ饅頭

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 Winter Lunch Buffet Menu

(English)

Appetizer

Caesar salad

Pate de campagne and apple compote, shungiku mayonnaise

Roasted beetroot salad, cottage cheese, dates and hazelnuts, orange sauce

Fresh Salad Bar

Lettuce, sunny lettuce, trevis, carrot, mizuna and shungiku, white radish,

cabbage and red cabbage, cherry tomatoes, cucumber, red onion,

Barley, carrot rape, mixed beans, freeze-dried tofu, seaweed, marinated green beans and anchovies,

spicy marinated paneer cheese, marinated fish cakes, conchiglie pasta tossed in aglio olio pepperoncino,

sauer kraut, marinated mixed olive with semi-dried tomatoes, potato salad,

egg salad, creamy pumpkin salad, kinpira lotus root, curry flavored avocado puree, vegetable grecqu,

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

Gruyere, white cheddar, brie,

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

Mortadella, salami or rose wine schinken ham,

dijon mustard, 2 kinds of homemade pickles, caper berries

Soup & Bread

Baguette

Brioche with dried fruits

Potato and cheddar cheese ciabatta

Caramel chocolate chip bread

Soft roll

Cream of burdock and potato soup

Komatsuna and Chinese cabbage miso soup

Carving Station

Slow cooked barbeque pork belly

Side of barbeque sauce

Hot Selection

Roasted chicken marinated in lemon and mustard with thyme jus

Wok-fried top-round beef and vegetables with spicy Chinese black beans

Oven baked potato gnocchi with mincemeat ragout

Pasta – sauce Alfredo

Pork Normandy with braised red cabbage

Deep-fried and soaked winter vegetables

Roasted pangasius, tomato, olive, dill and saffron nage

Punjabi chicken curry

Rice

Pastry

Raspberry and hazelnut mousse with raspberry

Soufflé cheese cake with mascarpone cream

Caramel mousse with orange

Fromage mousse with nuts and dry fruits

Apple tea pound cake

Marron tart

Pistachio tiramisu

Lemon jelly

Cinnamon panna cotta

Seasonal fruits salad

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