

MARBLE LOUNGE Winter DINNER MENU

SALAD

Caesar salad シーザーサラダ

INDIVIDUAL

Pate de campagne and Apple Compote, Shungiku Mayonnaise

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

Roasted Beetroot Salad, Cottage cheese, Dates and Hazelnuts, Orange sauce

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

Turnip Blancmange, with Yuzu marinated Crab and Turnip

蕪のブランマンジェ、カニと蕪の柚子マリネ

SALAD BAR

Lettuce レタス

Sunny lettuce サニーレタス

Trevis トレビス

Carrot 人参

White Radish 大根

Shungiku & Mizuna 春菊と水菜

Cabbage and Red cabbage キャベツと赤キャベツ

Cherry tomatoes チェリートマト

Cucumber キュウリ

Red onion 赤タマネギ

CONDIMENTS

Barley 大麦

Carrot Rape キャロットラペ

Mixed beans ミックスビーンズ

Freeze-dried tofu 高野豆腐

Seaweed 海藻

Marinated green beans and Anchovies いんげん豆とアンチョビのマリネ

Marinated pearl mozzarella モッツァレラパールチーズのマリネ

Marinated fish cakes さつま揚げのマリネ

Conchiglie pasta tossed in Aglio olio Peperoncino コンキリエパスタのアーリオオーリオペペロンチーノ

Sauer kraut ザウアークラウト

Kinpira lotus root 蓮根のきんぴら

Pumpkin seed カボチャの種

Sesame ゴマ

Sun flower seed ヒマワリの種

Fried onion フライドオニオン

DRESSINGS

Olive oil and Vinegar オリーブオイルとビネガー

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

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

Oil free dressing オイルフリードレッシング

Herb dressing ハーブドレッシング

CHEESE BOARD

Gruyere グリュエール

White Cheddar ホワイトチェダー

Brie ブリー

Rindless gouda リンドレスゴーダ

Blue Cheese ブルーチーズ

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

Cornichon コルニッション

Pickled Onions パールオニオンピクルス

BAKER BASKET

Baguette バゲット [If you plan to put it on the side of the hot food, move it there.]

Soft roll ソフトロール

Brioche with dried fruits-ドライフルーツブリオッシュ

Caramel Chocolate Chip Bread-キャラメルチョコチップパン

Potato and Cheddar Cheese Ciabatta ジャガイモとチェダーチーズのチャバタ

LIVE CARVING STATION

Roasted Beef sirloin ローストビーフサーロイン

Creamy Mashed potato クリーミーマッシュポテト

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

Cracked Pepper Jus ブラックペッパーグレービーソース

SOUP

Cream of Burdock and potato soup ゴボウとジャガイモのクリームスープ

Komatsuna and Chinese cabbage Miso soup 小松菜と白菜のみそ汁

HOT SELECTION

Roasted chicken marinated in Lemon and Mustard with Thyme jus

レモンとマスタードでマリネしたローストチキン

Shrimp, Clam and Lotus root Ajillo with Baguette

海老とアサリと蓮根のアヒージョ

Oven baked Potato gnocchi with Mincemeat ragout

ポテトニョッキとミンチミートのラグー、オーブン焼き

Pork Normandy with Braised red cabbage

ポークノルマンディ、赤キャベツの蒸し煮を添えて

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

牛もも肉と野菜の豆鼓炒め

Japanese mushroom, garlic, onion, thyme – Vegetable Ragout

ミックスキノコのベジタブルラグー

Roasted salmon, tomato, olive, dill and saffron nage

サーモンのロースト トマト、オリーブ、ディル サフランナージュ

Chicken cacciatore

チキンカチャトーラ

Punjabi Chicken Curry

パンジャビチキンカレー

Steamed Rice

白米

SUSHI STATION

Nigiri Sushi 3kinds

寿司 3種

SEAFOOD ON ICE

Shrimp 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 (Topping- Lemon, Cocktail sauce, White radish with Ponzu) 3 pc max per person

PASTRY

10kind desserts from the Afternoon dessert buffet

スイーツビュッフェより10種のスイーツ

Chocolate fountain 2kinds チョコレートファウンテン 2種

Ice station コールドストーンアイスステーション