

Marble Lounge Christmas Lunch Menu 2024

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

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 and 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

Spicy marinated Paneer cheese パニールチーズのスパイスマリネ

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

Marinated Mixed olive with Semi-dried-tomatoes 3種類のオリーブとセミドライトマトのマリネ

Egg salad たまごサラダ

Creamy potato salad ポテトサラダ

Kinpira lotus root 蓮根のきんぴら

Curry flavor Avocado Puree カレー風味のアボカドピューレ

Vegetables Grecq 野菜のグレック

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 オリーブオイルとピネガー

Balsamic vinegar dressing バルサミコピ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 プリー

CHEESE-CONDIMENTS

Mixed nuts ミックスナッツ

Dried Fruits ドライフルーツ

Honey 蜂蜜

Crackers クラッカー

Chutneys チャツネ

Dijon mustard デイジョンマスタード

Homemade pickles ホームメイドピクルス

Caper berries ケーパーベリー

CHARCUTERIE PLATE

Mortadella モルタデッラソーセージ

Salami or Rose wine Schinken ham (Change of Daily) サラミ or ロゼハム (日替わりで)

CHARCUTERIE CONDIMENTS

Dijon mustard デイジョンマスタード

Homemade Pickles – 2 Types ホームメイドピクルス 2種

Cornichon コルニッション

SPECIAL CHARCUTERIE

Homemade Chicken- galantine, Spicy Strawberry Balsamic Sauce

自家製チキンガランティーヌ、スパイス風味の苺とバルサミコ酢のソース

Live Action – Cold

Slow Cooked Beef, Truffle oil and Truffle salt with Shaved Bella Lodi Raspadura

低温調理した牛もも肉のスライス、トリュフオイル、トリュフ塩、ペラロディ ラスパドゥーラとともに

BAKER BASKET

Baguette バゲット

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

Cracked Pepper Jus ブラックペッパーグレービーソース

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

SOUP

Mille fanti イタリア風かきたまスープ

HOT SELECTION

Honey glazed ham, roasted sweet potatoes and calvados sauce

ハニーグレイズドハム ローストスイートポテト、カルバドスソース

Beef top round cutlet with Braised red cabbage

牛もも肉のカツレツ 赤キャベツの蒸し煮を添えて

Roasted Chicken with giblet gravy sauce

ローストチキン シブレットグレービーソース

Roasted lamb shoulder, garlic rosemary jus

ラム肩肉のロースト ガーリックローズマリーのジュ

Baked salmon- Lemon, dill, Puttanesca Bianca sauce

バイクドサーモン レモン デイル プッタネスカビアンカソース

Pasta with “Sauce Americaine” and shrimp, vegetables

パスタ アメリケーヌソース

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、オープン焼き

Sautéed Brussels sprouts, carrot and Anchovy garlic

芽キャベツと人参 のアンチョビ&ガーリックソテー

Punjabi Chicken Curry

パンジャビチキンカレー

Steamed Rice

白米

PASTRY

Raspberry and hazelnut mousse with raspberry ラズベリーとヘーゼルナッツのムース

Soufflé cheese cake with mascarpone cream スフレチーズケーキ、マスカルポーネクリーム

Caramel mousse with orange キャラメルムース、オレンジ

Fromage mousse with nuts and dry fruits フロマーージュムース、ナッツとドライフルーツ

Tea apple pound cake 紅茶とリンゴのパウンドケーキ

Marron tart 栗のタルト

Pistachio tiramisu ピスタチオティラミス

Lemon jelly レモンゼリー

Cinnamon panna cotta シナモンパナコッタ

Seasonal fruits salad 季節のフルーツサラダ

Chocolate fountain チョコレートファウンテン

Ice crème station アイスクリーム