

# Marble Lounge Christmas Dinner 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

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 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

Kinpira lotus root 蓮根のきんぴら

Pumpkin seed カボチャの種

Sesame ごま

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 ブリー

Rindless gouda リンドレスゴーダ

Blue Cheese ブルーチーズ

Special Christmas Cream Cheese Cake 2024 スペシャル クリスマスチーズケーキ 2024

## CHEESE-CONDIMENTS

Mixed nuts ミックスナッツ

Dry fruits ドライフルーツ

Honey 蜂蜜

Crackers クラッカー

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

## 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

## 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、ベラロディ 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**

Beef Wellington ビーフウエリントン

Porcini and mushroom Jus ポルチーニ&マッシュルームソース

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

Honey glazed ham ハニーグレイズドハム カルバドスソース

Roasted Sweet Potatoes Calvados sauce スイートポテト(さつまいも)のロースト

Creamy Truffle Mashed potato クリーミートリュフマッシュポテト

## **SOUP**

Cream of Lobster soup ロブスタークリームスープ

Mille fanti イタリア風かきたまスープ

## **HOT SELECTION**

Chicken and Locally sourced Mushrooms Alfredo Truffle Essence

トリュフ仕立てのチキンときのこのアルフレードソース

Roasted Lamb Shoulder, Garlic rosemary jus

ラムショルダーラック ガーリックローズマリージュ

Roasted Chicken with giblet gravy sauce

ローストチキン ジブレットグレービーソース

Roasted duck breast with cassis and mix berries sauce

ローストダック カシス&ミックスベリーソース

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

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

Tomato risotto with Shrimp, clam, squid

トマトリゾット 海老、アサリ、イカ

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

Snow Crab スワイガニ

Oyster 生牡蠣

## 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 フロマーヂムース、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