

Marble Lounge New Year Brunch 2025

SALAD

Caesar salad シーザーサラダ

INDIVIDUAL

Pate de campagn 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

Grilled Herring Carpaccio, Green Pepper Dressing

炙りニシンのカルパッチョ仕立て、グリーンペッパードレッシング

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 Grecqu 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 ブリー

CHEESE-CONDIMENTS

Mixed nuts ミックスナッツ

Honey 蜂蜜

Crackers クラッカー

Chutneys チャツネ

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

Caper berries ケーパーベリー

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パタ

LIVE CARVING STATION

Roasted Beef sirloin ローストビーフサーロイン

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

Mille fanti イタリア風かきたまスープ

JAPANESE NEW YEAR'S SPECIALTY AND NOODLES STATION

White and red fish cake 紅白かまぼこ

Sweet black beans 黒豆

Rolled sweet omelet 伊達巻

White radish and carrot in vinaigrette 紅白なます

Rolled seaweed with herring 昆布巻き

Udon and soba with condiment and broth うどん、そば、コンディメント

HOT SELECTION

Beef top round cutlet with Braised red cabbage

牛肉モモ肉のカツレツ 赤キャベツの蒸し煮を添えて

Honey Glazed Ham, Cavados Sauce

ハニーグレイズドハム カルバドソース

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

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

Hash Brown Potatoes and Sausages

ハッシュポテトとソーセージ

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

Delhi Style Butter Chicken

デリー風バターチキンカレー

Steamed Rice

白米

PASTRY

Soufflé cheese cake with pistachio crème and red current スフレチーズ、ピスタチオクリーム

Strawberry short cake ストロベリーショートケーキ

Matcha roll cake 抹茶ロール

Brownie with strawberry whip crème ブラウニーと苺ホイップクリーム

Marron tart 栗のタルト

Black sesame mousse 黒ゴマのムース

Matcha citrus tiramisu 抹茶シトラスティラミス

"Sake kasu" panna cotta 酒粕のパナコッタ

Yuzu jelly 柚子ゼリー

Mandarin orange fruit salad マンダリンオレンジのフルーツサラダ

Chocolate fountain チョコレートファウンテン

Ice station アイスクリーム