

# Marble Lounge New Year Dinner 2025

---

## 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、カッターチーズ、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

Yuzu Flavored Marinated salmon with Salmon Caviar Yuzu Vinegar Dressing

柚子風味のサーモンマリネ、イクラ添え、ゆずヴィネガードレッシング

## 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

## 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

## 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

Jamon serrano , Red wine Jelly, Cranberry Comport, Feta Cheese with Fresh Mint

ハモン セラーノ、赤ワインジュレ、クランベリーコンポート、フェタチーズ、ミントの香り

## **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**

Beef Wellington ビーフウエリントン

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

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

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

Honey Glazed Ham ハニーグレイズドハム

Roasted Sweet Potato Hash ローストしたスイートポテトのハッシュ

## **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

## **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**

Roasted lamb shoulder, red wine garlic and rosemary jus

ラムショルダー 赤ワインガーリックローズマリーのジュ

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

Crispy fried chicken with curry mayonnaise

クリスピーフライドチキン カレーマヨネーズソース

Simmered Cutlet "Katsuni"

カツ煮

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

Tomato risotto with Shrimp, clam, squid

トマトリゾット 海老、アサリ、イカ

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 curry

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