

# MARBLE LOUNGE Spring Dinner MENU

---

## APPETIZER 前菜

Caesar salad シーザーサラダ

New onion mousse, tomato consommé jelly with the aroma of dill and accent of cocoa nibs

新玉葱のムースとトマトコンソメジュレ デルの香りとカカオニブのアクセント

Low temperature cooked beef thigh with broccoli sprouts and herb sour cream accent

低温調理した牛もも肉のスライス ブロッコリースプラウト添え ハーブサワークリームのアクセント

Scallop and avocado salad, marinated grapefruits, crushed mixed nuts and bacon with dukkah and a hint of cardamon

ホタテとアボカドのサラダ マリネしたグレープフルーツ クラッシュミックスナッツとベーコンのデュカ風 カルダモンの香り

## SALAD BAR サラダバー

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 コンディメント

Carrot Rape キャロットラペ

Mixed beans ミックスビーンズ

Seaweed 海藻

Freeze-dried tofu 高野豆腐

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

Marinated fish cakes さつま揚げのマリネ

Pasta Genovese パスタジェノベーゼ

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

Wild vegetables 山菜ミックス

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

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

Pumpkin seed カボチャの種

Sesame ゴマ

Sun flower seed ヒマワリの種

## **DRESSINGS ドレッシング**

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 チーズ**

Brie ブリー

Rindless gouda リンドレスゴーダ

Blue Cheese ブルーチーズ

## **CHEESE CONDIMENTS チーズコンディメント**

Mixed nuts ミックスナッツ

Dry fruits ドライフルーツ

Honey 蜂蜜

Cracker クラッカー

Grape ブドウ

Chutney チャツネ

## **CHARCUTERIE PLATE シャルクュトリー**

Salami サラミ

Rose wine schinken ham ロゼハム

Serrano Ham セラーノハム

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

## **BAKER BASKET ブレッド**

Baguette バゲット

Soft roll ソフトロール

Fave bean and Cheese Ciabatta そら豆とチーズのチャバタ

Loaf bread with three kinds of dried fruits (Raisin, Orange, Strawberry)

3種のドライフルーツ(レーズン、オレンジ、ストロベリー)のローフパン

Onion, bacon and potato Focaccia オニオン、ベーコン、ポテトのフォカッチャ

## LIVE CARVING STATION カービングステーション

Roasted Beef sirloin ローストビーフサーロイン

Crushed potato –Paprika powder flavor クラッシュポテト パプリカパウダー風味

Mustard マスタード

Pink Pepper gravy Jus ピンクペッパーグレービーソース

## SOUP スープ

Spring vegetable soup with basil pesto 春野菜のスープ バジルの香り

Enoki-mushroom and Tofu Miso soup エノキと豆腐のみそ汁

## HOT SELECTION ホットフード

Mustard and Lemon Marinated Roast Chicken, Honey Pommery Mustard Jus

マスタードとレモンでマリネした“ローストチキン” ハニーポメリーマスタードジュ

Vongole Bianco with Rape blossoms

菜の花入りボンゴレビアンコ(菜の花とアサリ入りパスタ)

Japanese style hamburger Steak, Cheese and Caramelized Onions, Teriyaki sauce

和風ハンバーグステーキ チーズとキャラメリゼオニオンを添えて テリヤキソース

Roasted pork loin, Onion sauce

ローストポーク オニオンソース

Bacon, Spinach and Creamy Tomato Orzo

クリーミートマトオルゾ ベーコンとほうれん草と共に

Wok Tossed Beef in Black Pepper Sauce, Cashew nuts, Green onion, Green Peppers

牛肉とカシューナッツ、長葱、ピーマンの黒胡椒ソース炒め

Baked pangasius Florentine

パンガシウス(白身魚)のベイク フィレンツェ風

Creamy Mac and Cheese with Leeks and Sausage Gratin

リークとソーセージ入りクリーミーマカロニ・アンド・チーズ

Chicken Kheema Curry

チキンキーマカレー

Steamed Rice

白米

## SEAFOOD シーフード

Shrimp エビ

Mussel ムール貝

Japanese Oyster Bar (生牡蠣チケット交換制 ーお一人様3個まで)

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

## PASTRY スイーツ

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