

MARBLE LOUNGE Summer Dinner MENU

APPETIZER 前菜

Caesar salad シーザーサラダ

Drool chicken (Cold steamed chicken with special spicy flavor) よだれ鶏

Caponata – Tomato, bell pepper, eggplant, celery, onion, olive and pine nuts カポナータ

Octopus, squid and sea bream ceviche – red onion, coriander, lime, chili タコとイカと鯛のセビーチェ

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

Mizuna 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 サラダコンディメント

Marinated green papaya salad with coriander 青パパイヤのマリネサラダ

Coriander コリアンダー

Edamame 枝豆

Seaweed 海藻

Freeze-dried tofu 高野豆腐

Labneh 中東のヨーグルトチーズ

Radish and cucumber kimuchi 大根とキュウリのキムチ

Lemon and basil flavor pasta レモンとバジルの香りのパスタ

Tuna flaked salad ツナサラダ

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

Hummus フムス

Okra with ponzu オクラポン酢

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

Kachumber dressing カチュンバドレッシング

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 & CONDIMENTS チーズボード

Rindless gouda リンドレスゴーダ

Brie ブリー

Blue cheese ブルーチーズ

Mixed nuts ミックスナッツ

Honey 蜂蜜

Crackers クラッカー

Dry fruits ドライフルーツ

Grape ぶどう

Chutney チャツネ

CHARCUTERIE PLATE シャルキュトリー

Serrano ham セラーノハム

Salami サラミ

Rose wine schinken ham ロゼハム

Dijon mustard デイジョンマスタード

Homemade Pickles – 3 kinds ホームメイドピクルス3種

BAKER BASKET ベーカーバスケット

Baguette バゲット

Soft roll ソフトロール

Pita bread ピタパン

Corn bread とうもろこしのパン

Citrus brioche 柑橘のブリオッシュ

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

Vichy carrot キャロットヴィッシー

Sauteed green beans インゲンのソテー

Lefort レフォール

Jus de boeuf ジュドブッフ

SOUP スープ

Mexican street sweet corn soup メキシカン ストリート スウィートコーンスープ

Korean cold soup “NENGU” 韓国風冷製スープ “ネング”

HOT SELECTION ホットフード

Plaa nun manao

白身魚のライム蒸し

3 Kinds Chinese dim sum (yellow char siu bao /shrimp shao mai /pink Chinese pork dumplings)

3 種類の中華点心（黄色叉焼饅頭／海老焼売／豚肉桃色餃子）

Louisiana sea food jambalaya

ルイジアナ シーフード ジャンバラヤ

Penne picante

ペンネ/挽肉とトマトの辛味ソース和え

Slow cooked pork shoulder and roasted cherry tomatoes with salsa verde

柔らかく煮た豚肩肉とローストチェリートマト サルサヴェルデとともに

Braised beef brisket with mushroom and carrot

ブレイズした牛肉のブリスケット マッシュルームと人参とともに

Couscous Bidaoui with steamed summer vegetables, harissa and tufaya

蒸した夏野菜とクスクス ビタヴィ、ハリッサとツファヤとともに

Delhi style chicken curry with Plain papad

デリー風チキンカレー/プレーンパパド

Chana dal spinach curry with Plain papad

豆とほうれん草のカレー, プレーンパパ

Steamed Rice

白米

SEAFOOD シーフード

Nigiri sushi 3 kinds 寿司3種

Shrimp 海老

Mussel ムール貝

Oyster (Japanese oyster bar, 3 pieces per person) 生牡蠣—おひとり様3個まで

Topping- lemon, cocktail sauce, white radish with ponzu トッピング—レモン、カクテルソース、おろしポン酢

PASTRY スイーツ

Bubly dome バブリードーム

Basil and red croquant fruit choux puff バジル&レッドルビークロカンフルーツシュー

Manjari 64% choolate walnut brownie & franboise bitter almond sponge cake ブラウニー & フランボワーズビターケーキ

Caramelia capsule キャラメリア・カプセル

Medovik petit gateaux メドヴィク・プチガトー

Passsionfruit inspiration panier パッションフルーツ・インスピレーション パニエ

Mint & oreo Variegate chessecake ミント&カカオ バリエガートチーズケーキ

Ramuue snow jelly with vanilla cream verrine ラムネスノーゼリー

Maracuja & mango pannacotta Verrine マラクジャ&マンゴー パンナコッタ・ヴェリーヌ

Golden apple and coffee quello crunch ゴールデンアップル

Chocolate fountain 2 kinds チョコレートファウンテン 2 種

Ice crème station アイスクリーム