

# MARBLE LOUNGE Spring Lunch 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 ディ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

## 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 キヤロットラペ

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

White Cheddar ホワイトチeddar

Brie ブリー

## CHEESE CONDIMENTS チーズコンディメント

Mixed nuts ミックスナッツ

Honey 蜂蜜

Crackers クラッカー

## CHARCUTERIE PLATE シャルキュトリー

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)

Dijon mustard ディジョンマスタード

Homemade Pickles – 2 Types ホームメイドピクルス 2 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

Braised pork belly ブレゼポーク

Miso-Jus de veau 味噌風味ジュ・ド・ヴォー

## 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 エノキと豆腐のみぞ汁

## HOT SELECTION ホットフード

Mustard and Lemon Marinated Roast Chicken, Honey Pommery Mustard Jus

マスター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

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

牛肉とカシューなツ、長葱、ピーマンの黒胡椒ソース炒め

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

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)

Creamy Mac and Cheese with Leeks and Sausage Gratin

リーグとソーセージ入りクリーミーマカロニ・アンド・チーズ

Miso Butter Baked Eggplant “Nasu Dengaku” Toasted Sesame

味噌バターの“茄子田楽”

Baked Pangasius Florentine

パンガシウス(白身魚)のベイク フィレンツェ風

Chicken Kheema Curry with Plain papado

チキンキーマカレー/プレーンパパド

Steamed Rice

白米

## PASTRY スイーツ

Pistachio mousse cake with raspberry ピスタチオムースケーキ、ラズベリー

Blueberry mousse ブルーベリームース

Chocolate roll cake with Strawberry チョコレートロールケーキ、苺

Orange mousse cake オレンジムースケーキ

Rhubarb crumble tart ルバーブクランブルタルト

Cherry tart チェリータルト

Seasonal fruit salad 季節のフルーツサラダ

Strawberry tiramisu 莓ティラミス

Melon panna cotta メロンパンナコッタ

Orange jelly オレンジゼリー

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