

MARBLE LOUNGE Summer Lunch 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

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

White Cheddar ホワイトチェダー

Brie ブリー

Mixed nuts ミックスナッツ

Honey 蜂蜜

Crackers クラッカー

CHARCUTERIE PLATE シャルクュトリー

Mortadella モルタデッラソーセージ

Salami or Rose wine Schinken ham (Change of Daily) サラミまたはロゼハム (日替わりで)

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

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

Rock salt & Lemon herb roasted chicken, Roasted potato Lemon caper scorched butter sauce

岩塩とレモンハーブでマリネしたローストチキン 焦がしバターソース レモン&ケッパー

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 Cha 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

Couscous Bidaoui with steamed summer vegetables, harissa & 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, Plain papad

豆とほうれん草のカレー, プレーンパパド

Steamed Rice

白米

PASTRY スイーツ

Chai panna cotta with ruby grapefruit チャイナパンナコッタ、ルビーグレープフルーツ

Carrot almond cake with cream cheese アーモンドキャロットケーキ

Chocolate mousse, café cacao nibs, café cream hazelnuts チョコレートムース、カカオニブ、カフェクリームヘーゼルナッツ

Cassata with berry and cookie crumble カッサータ、ベリーとクッキークランブル

Cinnamon Churros, with chocolate dip シナモンチュロス、チョコレートディップ

Fruit salad with almond jelly 杏仁豆腐入りフルーツサラダ

Walnut brownie caramel sauce 胡桃ブラウニー、キャラメルソース

Matcha mousse with sesame cream ゴマのクリームと抹茶ムース

Raspberry roll with pistachio cream ラズベリーロール、ピスタチオクリーム

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