MARBLE LOUNGE AUTUMN LUNCH MENU 2025

Appetizer 前菜

Caesar salad シーザーサラダ

Kirishima pork belly bossam, Shinshuu miso dip 霧島豚バラ肉のポッサム、信州みそディップ

Potato mousse with mushroom white soy sauce ポテトのムース マッシュルーム 白醤油の香り

Salad bar サラダバー

Lettuce レタス

Sunny lettuce サニーレタス

Treviso トレビス

Carrot 人参

White radish & red core radish 大根と紅心大根

Mizuna 水菜

Curly kale カーリーケール

Cherry tomatoes チェリートマト

Cucumber キュウリ

Onion & Red onion 白玉ねぎと赤タマネギ

Condiments コンディメント

Pumpkin salad かぼちゃサラダ

Mix beans ミックスビーンズ

Seaweed 海藻

freeze-dried tofu 高野豆腐

Labneh 中東のヨーグルトチーズ

Corned beef & potato salad コンビーフポテトサラダ

Tuna Rilletes マグロのリエット

Marinated mixed olive オリーブのマリネ

Vermicelli and cucumber salad バミセリパスタときゅうりのサラダ

Rice salad ライスサラダ

Quinoa and green beans salad キヌアとインゲン豆のサラダ

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

Thousand Island dressing サウザンドアイランドレッシング
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 チーズボード

Brie ブリー
White cheddar ホワイトチェダー
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

Charcuterie plate シャルクユトリー

Salami サラミ
Rose wine schinken ham ロゼハム
Dijon mustard デイジョンマスタード
2 kinds of homemade pickles 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
Turmeric pita bread ピタパン
Whole wheat and beans bread 全粒粉と豆とクミンのパン
Sweet potato and sesame bread さつまいもとゴマのパン

Live carving station カービングステーション

Salmon en croute Beurre blanc and spicy lobster sauce
サーモンのパイ包み焼き 2種類のソース ブールブランとスパイシーロブスターソース
Spinach sautéed in noisette butter
ほうれん草の焦がしバターソテー

Soup スープ

Slow cooked pumpkin, saffron and miso veloute

ゆっくりと火を入れた味噌仕立てのかぼちゃのスープ、サフランの香り

Roasted assorted mushrooms and truffle veloute

ローストしたいろいろなキノコとトリュフのスープ

Hot food ホットフード

Sweet basil pesto potato gnocchi, pinenuts and cream

ジェノバ風クリーミーポテトニョッキ、松の実とバジル

Pan seared Cod, yuzu kosho Beurre blanc

鱈のソテー 柚子胡椒風味のブルブランソース

Jamaican "ASC Prawns" curry

ジャマイカンシュリンプカレー

Sticky lemongrass and Vietnamese coffee crusted barbecue pork belly

レモングラスとベトナムコーヒーでマリネしたバーベキューポークベリー

"Cacio E Pepe" baked mac and cheese gratin, pancetta and Cracked Pepper

"カー チョ エ ペペ" マック&チーズグラタン パンチェッタ 黒コショウ

Teriyaki katsu chicken, creamy mashed potatoes

照り焼きチキンカツ、クリーミーマッシュポテト添え

Sicilian meat balls and mozzarella gratin

シチリアンスタイルミートボールとモッツアレッタのグラタン

Steamed rice

白米

Pastry スイーツ

Mont blanc with houji-cha meringue, roasted nuts ほうじ茶メレンゲとローストナッツのモンブラン

Gateau chocolate with lychee crème, fig イチジクとライチクリームのカトーショコラ

Pistachio mousse with apricot and mango ピスタチオムース、アプリコットとマンゴー

Egg tart with coffee cream エッグタルト、コーヒークリーム

Raspberry hazelnut mousse with mascarpone cream ラズベリーヘーゼルナッツムース、マスカルポーネクリーム

Macha warabimochi 抹茶わらび餅

Apple strudel with chai crème sauce リンゴのシュトゥーデル、チャイクリームソース

Grape and almond jelly ブドウと杏仁豆腐ゼリー

Chestnut douhua 栗のトウファー

Seasonal fruit salad 季節のフルーツサラダ

Chocolate fountain チョコレートファウンテン

Cold stone ice cream station アイスクリーム