MARBLE LOUNGE AUTUMN DINNER 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 and white soy sauce ポテトのムース マッシュルーム 白醤油の香り

Bonito tataki with soy ginger sauce 鰹のたたき、醤油と生姜のソース添え

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 rillettes 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

Dressing 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レッシング
Oil free dressing オイルフリーレッシング
Herb dressing ハーブレッシング

Cheese board チーズボード

Brie ブリー
Rind less gouda リンドレスゴーダ
Blue cheese ブルーチーズ
Mixed nuts ミックスナッツ
Dry fruits ドライフルーツ
Honey 蜂蜜
Crackers クラッカー
Grape ブドウ
Chutney チャツネ

Charcuterie plate シャルクユトリー

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
3 kinds of Homemade pickles 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
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 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

Roasted beef sirloin ローストビーフサーロイン

Red wine green pepper gravy 赤ワイングリーンペッパーグレイビー

Truffle parmesan mashed potato トリュフパルメザンマッシュポテト

Roasted brussel sprouts ロースト芽キャベツ

Raifort レフォール

Roasted pork apple jus de veau with seed mustard ローストポークアップルジュドヴォー, シードマスタード

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 selection 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

Canard a l'orange with green beans almondine

鴨のオレンジ風味 インゲン豆のアーモンド和え ビガラードソース

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

Soy marinated roasted chicken, creamy mushroom and thyme sauce

醤油風味でマリネしたローストチキン クリーミーマッシュルーム タイムの香り

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ラのグラタン

Steamed rice

白米

Sushi station 寿司ステーション

3 kinds of nigiri sushi 寿司 3 種

Pork Shabu Shabu station しゃぶしゃぶステーション

Assorted seasonal mushrooms – Maitake, enoki, shitake, and shimeji 舞茸 えのき しいたけ しめじ

Lettuce, spring onion, carrots, radish レタス, ねぎ, にんじん, 大根

Pork Belly and Pork Loin 豚バラ ポークロイン

Shabu Shabu Condiments コンディメント

Sesame paste ゴマペースト

Ponzu ポン酢

Grated daikon radish 大根おろし

Fried garlic フライドガーリック

Scallions ねぎ

Grated ginger 生姜おろし

Japanese chili pepper 七味唐辛子

PASTRY スイーツ

10 desserts from Afternoon dessert buffet スイーツビュッフェより10種のスイーツ

Chocolate fountain チョコレートファウンテン

Cold stone ice cream station コールドストーンアイスステーション