

Marble Lounge Winter Lunch

マーブルラウンジ ウィンターランチメニュー

INDIVIDUAL 前菜

Caesar Salad シーザーサラダ

Smoked duck breast with burdock puree and balsamic jelly with yuzu and cacao nibs

鴨胸肉の燻製 牛蒡のピューレとバルサミコジュレ 柚子の香りとカカオニブを添えて

“Panna cotta with turnip essence” lobster consommé, black sesame crumble

“蕪のエッセンスを活かしたパナコッタ” ロブスターコンソメと黒ゴマのクランブルとともに

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

Cauliflower カリフラワー

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

Mixed beans ミックスビーンズ

Seaweed 海藻

Freeze-dried tofu 高野豆腐

Marinated mixed olive マリネオリーブ

Shredded burdock and deep-fried fish cake with balsamic ささがきゴボウとさつま揚げのバルサミコマリネ

Potato and cod roe salad タラモサラダ

Japanese mustard spinach and carrot rape 小松菜と人参のラペ

Edible chrysanthemum and basil Genovese, pasta tuna salad 春菊とバジルのジェノベーゼ パスタとツナのサラダ

Broccoli salad with Japanese plum vinaigrette ブロッコリーの梅ドレッシング和え

Quinoa, red onion and cucumber salad – citrus dressing キヌアサラダ シトラスドレッシング

Egg salad エッグサラダ

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 バルサミコビ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

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

Chutneys チャツネ

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 サラミ または ロゼハム

Dijon mustard デイジョンマスタード

2 kinds Homemade Pickles ホームメイドピクルス 2 種

BAKER BASKET ベーカリー

Baguette バゲット

Soft roll ソフトロール

Dried fruit campagne ドライフルーツのカンパーニュ

Caramel apple and chocolate chip Bread キャラメルリンゴとチョコチップパン

Spinach and bacon chapata ほうれん草とベーコンのチャパタ

LIVE CARVING STATION カーヴィングステーション

Herb roasted pork belly, seasonal sweet potato mash, sage apple Jus

ハーブマリネした豚バラ肉のロースト さつまいものマッシュ 林檎とセイジのジュ

SOUP スープ

Roasted tomato and basil veloute, extra virgin Oil

ローストトマトとバジルのブルーテ エキストラバージンオイルのアクセント

HOT SELECTION ホットフード

Baked salmon with dill, saffron Beurre Blanc, crushed pink pepper corn

バークドサーモン デイルサフランブールブラン、砕いたピンクペッパーのアクセント

Gratin pie of Hokkaido cod & snow fish – dashi Infused cream

北海道産鱈とスノーフィッシュのグラタンパイ 〜だし香るクリーム仕立て〜

Roasted chicken breast, Fricassee style sauce

ローストチキン フリカッセソース仕立て

Sirloin steak with red wine sauce

サーロインステーキ 赤ワインソース

Conchiglie with mussels & clams in miso tomato and sansho pepper oil

ムール貝とあさりのコンキリエ 味噌トマトと山椒オイルの香り

Cajun spiced roasted cauliflower corn crème and shiso Flower

ケイジャンスパイスでローストしたカリフラワー、コーンクリームと穂紫蘇

Winter vegetable pot-au-feu / cabbage, broccoli, carrot, leek, green beans, white radish

冬野菜のポトフ/キャベツ、ブロッコリー、人参、インゲン豆、大根

Signature butter chicken シグネチャーバターチキンカレー

Papads, pickles パパドゥ、ピクルス

Steamed Rice 白米

PASTRY スイーツ

Pistachio mousse with raspberry, pistachio crunch ピスタチオムース、ラズベリー、ピスタチオクランチ

Strawberry short cake イチゴのショートケーキ

Pain de Genes praline アーモンドプラリネのパン ド ジェーヌ

Pear tart with yuzu cream 洋ナシのタルト、柚子クリーム

Salty caramel mousse, chocolate crunch crumble 塩キャラメルムース、チョコレートクランチクランブル

Mandarin orange mousse, lemon jam みかんムース、レモンジャム

Fondant chocolate, kumquat jam フォンダンチョコレート、金柑ジャム

Pumpkin panna cotta かぼちゃのパンナコッタ

Seasonal fruits salad 季節のフルーツサラダ

Pomegranate jelly ザクロゼリー

Chocolate fountain チョコレートファウンテン

Ice cream station アイスcreamステーション