

Marble Lounge Winter Dinner

マーブルラウンジ ウィンターディナーメニュー

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

Scallop, celery, lotus root, carrot and green onion Escabeche

帆立とセロリ、蓮根、人参、長葱のエスカベッシュ

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

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

Honey 蜂蜜

Crackers クラッカー

Chutneys チャツネ

Grape ブドウ

CHARCUTERIE PLATE シャルキュトリー

Salami サラミ

Rose wine Schinke 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

Homemade pickles – 3 kinds ホームメイドピクルス 3 種

- Japanese mushroom and cherry tomato pickles キノコとチェリートマトのピクルス
- Root vegetables pickles 根菜のピクルス
- Bell pepper pickles パプリカのピクルス

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

Roasted beef sirloin ローストビーフサーロイン

Creamy parmesan mashed potatoes クリーミー パルメザン マッシュポテト

Juniper berry port wine Jus ジュニパーベリー&ーポートワイン 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〜

Classic beef bourguignon ala Burgundy

ブルゴーニュ風牛肉の煮込み

Roasted chicken breast, Fricassee style sauce

ローストチキン フリカッセソース仕立て

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

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

Maple miso roasted duck breast, slow roasted fluffy potatoes, fig and blueberry Jus

味噌風味のメープルシロップでマリネしたローストダック イチジクとブルーベリーのジュ

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

SUSHI STATION 寿司

3 kinds Nigiri sushi

にぎり寿司 3 種

Oyster Selection 生牡蠣(チケット交換制 –お一人様 3 個まで)

- Ponzu ポン酢
- Lemon, fleur de sel & extra virgin olive oil レモン、塩の花、エキストラバージンオリーブオイル
- Classic shallot & red wine vinegar mignonette 赤ワインヴィネガーとエシャロットのクラシックミニョネット

PASTRY スイーツ

10 kinds of 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

Ice cream station アイスクリームステーション