

Marble Lounge Christmas Lunch Menu

マーブルラウンジ クリスマス ランチメニュー

2025 December 20, 21, 22, 23, 24, 25th

INDIVIDUAL 前菜

Caesar salad シーザーサラダ

Smoked duck breast with burdock pureé 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

Herb-scented maison terrine

ハーブ香る自家製テリーヌ

Homemade smoked salmon with horseradish cream, chili and lime seasoning spices

自家製スモークサーモン ホースラディッシュクリームとチリ&ライムシーズニングスパイスを添えて

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 and 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 and 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
Aged cheddar 熟成チェダーチーズ
Rind less gouda リンドレスゴーダ
Mixed nuts ミックスナッツ
Honey 蜂蜜
Crackers クラッカー
Chutneys チャツネ
Dry fruits ドライフルーツ
Grape ブドウ

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
3 kinds homemade pickles 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

Red wine jus 赤ワインジュ

Horseradish chimichurri ホースラディッシュ風味のチミチュリ

Sweet potato hash さつまいものハッシュドポテト

Butter sautéed brussels sprouts 芽キャベツのソテーバター風味

“Smashed Avocado and Egg” アボカドトーストステーション

Smashed avocado スマッシュドアボカド

Soft-boiled egg toast 半熟卵&トースト

Smoked paprika, furikake and sea salt スモークパプリカ、ふりかけ、海塩

SOUP スープ

In season green pea velouté, croutons

季節のグリーンピースのポタージュ、クルトン添え

HOT SELECTION ホットフード

Blackened salmon fish, clam cream sauce, butternut squash puree

ベイクドスパイスサーモン、貝の旨味クリームソース バターナッツピュレ

Gratin pie of Hokkaido cod and 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〜

Mustard roasted chicken, cranberry sauce, bread stuffing

マスタード風味のローストチキン クランベリーソース ブレッドスタッフイング

Herb roasted pork belly, butter roasted apples, port wine jus

ハーブマリネした豚バラ肉の 林檎のローストバター風味 ポートワインジュ

Mac and cheese, lobster and seafood balls

マック & チーズ、ロブスター&シーフードボール

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

Maple miso roasted duck breast, 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 curry

シグネチャー・バターチキンカレー

Amritsari style pindi chole (beans curry)

アムリトサル風ひよこ豆カレー

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

Bread and butter pudding ブレッドアンドバタープディング

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 アイスクリームステーション