

Marble Lounge Christmas Dinner Menu

マーブルラウンジ クリスマス ディナーメニュー

2025 December 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25

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ンナコッタ” 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

Homemade Smoked salmon with Horseradish cream and Chili & 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
Aged cheddar 熟成チェダーチーズ
Taleggio タレggio
Special Christmas chevre スペシャルクリスマスシェーヴル
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
Dry fruits ドライフルーツ

CHARCUTERIE PLATE シャルキュトリー

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 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バタ

LIVE CARVING STATION カーヴィングステーション

Roasted beef ローストビーフ
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
Crispy fried chicken クリスピーフライドチキン
Raclette cheese ラクレットチーズ
Creamy truffle potato gratin クリーミートリュフポテトグラタン

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 バターナッツピューレ
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〜
Classic beef bourguignon ala Burgundy
ブルゴーニュ風牛肉の煮込み
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ロースト 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

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

SEAFOOD シーフード

3 kinds nigiri sushi にぎり寿司 3 種

Snow crab スワイガニ

Oyster 生牡蠣 (Three piece set チケット交換制、お一人様3個まで)

- ・ Ponzu ポン酢
- ・ Lemon レモン
- ・ 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11 種のスイーツ

- ・ Pink grape fruits and strawberry short cake ピンクグレープと苺のショートケーキ
- ・ Milk chocolate mousse with orange compote オレンジとパイナップルコンポート入り、ミルクチョコレートムース
- ・ All spice fruit pound cake オールスパイス フルーツパウンドケーキ
- ・ Raspberry and coconut mousse cake ラズベリーとココナッツのムース
- ・ Strawberry rare cheese cake 苺レアチーズケーキ
- ・ Cherry chocolate gateau チェリー入りチョコレートムース
- ・ Pistachio cream tree tart ピスタチオクリーム ツリータルト
- ・ Strawberry rose jelly 苺ローズゼリー
- ・ Cream d'ange クレーム ダンジュ
- ・ Christmas Noel cake クリスマス ノエル ケーキ
- ・ Hot wine ホットワイン

Chocolate fountain 2kinds チョコレートファウンテン 2 種

Ice station アイスクリームステーション