

Marble Lounge New Year Dinner Menu

マーブルラウンジ 年末年始 デイナーメニュー

2025 December 31th and 2026 January 1,2,3

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

Low temperature cooked beef thigh - dry porcini powder, macadamia nuts, truffle oil and parmesan cheese shave

低温調理した牛もも肉のスライス ドライポルチーニパウダー、マカデミアナッツ、トリュフオイル、パルメザンチーズとともに

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
Taleggio タレggio
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 シャルキュトリー

Salami サラミ
Rose wine s+chinken 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
Cornichon コルニッション
Pickled onions パールオニオンピクルス

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 チミチュリソース
Truffle mashed potato トリュフマッシュポテト
Butter sautéed brussels sprouts 芽キャベツのソテーバター風味

LIVE TEMPURA UDON STATION 天ぷらうどんステーション

Prawn tempura, scallions, fish cake 海老の天ぷら、万能ねぎ、かまぼこ
Udon noodles in broth うどんとだし汁
Shichimi chili, tempura crumbs, chili oil 七味唐辛子、天かす、七味オイル

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

Baked salmon with dill, saffron beurre blanc, crushed pink pepper corn
ベークドサーモン 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 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
Roasted chicken breast, fricassees 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 and clams in miso tomato and sansho 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
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

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, 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

JAPANESE NEW YEAR'S SPECIALTY おせち料理

White and red fish cake, sweet black beans, rolled sweet omelet 紅白かまぼこ、黒豆、伊達巻

Vinaigrette white radish and carrot, rolled seaweed with herring 紅白なます、昆布巻き

※On the 31st, there will be no Japanese specialty dishes. 12/31 はおせち料理の提供はございません。

PASTRY スイーツ

Raspberry and hazelnut mousse with raspberry ラズベリーとヘーゼルナッツのムース

Sesame mousse with mascarpone cream 黒ゴマムースとマスカルポーネクリーム

Kinako and brown sugar mousse with orange 黒糖きな粉ムース、オレンジ

Matcha roll cake with azuki compote 抹茶ロールケーキと小豆

Strawberry tart 苺タルト

Brownie with caramel nuts ブラウニーとキャラメルナッツ

Pistachio tiramisu ピスタチオティラミス

Orange jelly オレンジゼリー

Sweet sake panna cotta 甘酒パannaコッタ

Mandarin orange fruit salad マンダリンオレンジのフルーツサラダ

Chocolate fountain チョコレートファウンテン

Ice station アイスクリームステーション