

Marble Lounge Spring Lunch Menu 2026

マーブルラウンジ 春のランチメニュー 2026

INDIVIDUAL 前菜

Caesar salad シーザーサラダ

Slow cooked pork, SAKURA (Cherry blossom) vinaigrette and orange zest confiture

低温調理で仕上げた冷製ローストポーク 桜のヴィネグレットとオレンジピールのコンフィチュール添え

New onion blancmange, tomato consommé jelly and matcha

新玉ねぎのブランマンジエ トマトコンソメゼリーと抹茶とともに

SALAD BAR サラダバー

Lettuce レタス

Sunny lettuce サニーレタス

Trevise トレビス

Carrot 人参

Pea sprouts 豆苗

Mizuna 水菜

Broccoli ブロッコリー

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

Mix 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

Sauerkraut ザウアークラウト

Spicy bamboo shoot salad スパイシー筍サラダ

Steamed chicken スチームチキン

Curry flavored roasted potato and new onion salad ジャガイモと新玉ねぎのローストサラダ カレー風味

Aglio e Olio Style chilled pasta with rape blossoms 菜の花入りパスタサラダ ペペロンチーノ風

Mixed wild vegetables ミックス山菜

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

White cheddar ホワイトチeddar

Brie ブリー

Mixed nuts ミックスナッツ

Honey 蜂蜜

Crackers クラッカー

CHARCUTERIE PLATE シャルキュトリ

[Two varieties daily 日替わり2種]

Mortadella モルタデッラソーセージ

Salami サラミ

Rose wine Schinken ham ロゼハム

Mustard マスタード

2 types of homemade pickles ホームメイドピクルス 2種

BAKER BASKET & SOUP ベーカリー&スープ

Baguette バゲット

Soft roll ソフトロール

Cherry blossom Dainagon beans rye bread 桜大納言のライ麦パン

Seaweed salted butter bread 青のり塩バターパン

Anchovy and cabbage focaccia アンチョビキャベツのフォカッチャ

Green pea and pancetta velouté グリーンピースのブルーテ パンチエッタ添え

LIVE CARVING STATION カーヴィングステーション

Three-meat Pithivier (French meat pie) 三種肉のピティビエ パイ包み焼き

Madeira sauce マデラソース

Creamy truffle mashed potato クリーミートリュフマッシュポテト

HOT SELECTION ホットフード

Classic chicken parmigiana, roasted eggplant

クラシックチキンパルミジャーナ、ロースト茄子添え

In season clams and shrimp in creamy tomato garlic cream, orzo pasta

旬のあさりと海老 トマトガーリッククリーム・オルゾ

Roasted salmon with aged kombu and lemon velouté fried caper berries and dill oil

昆布熟成サーモンのロースト、レモン・ヴルーテソース、フライドケッパーとディルオイル

Assorted mushrooms, thyme and soy protein fricassee, baguette

彩りきのこのフリカッセ、タイムとソイプロテイン バケット添え

Honey miso roasted pork, caramelized onions and in season braised vegetable, balsamic cream

はちみつと味噌でマリネしたローストポーク、キャラメリゼした玉葱と季節野菜のブレゼ、バルサミコ・クリーム

Lemon and spring vegetables pasta with goat cheese

春野菜とレモンのパスタ、ゴートチーズ添え

Stir-fried chicken and scallion with garlic oyster sauce

鶏肉と葱のガーリックオイスターソース炒め

South Indian coconut shrimp curry, fried papad

南インド風 ココナッツ海老カレー フライドパパド

Steamed rice

白米

PASTRY スイーツ

Mandarin cake topped with mascarpone cream & fresh mandarin

マンダリンケーキ、マスカルポーネクリーム、蜜柑

Classical tiramisu

クラシックティラミス

Rhubarb tart with fresh strawberries

ルバーブのタルト フレッシュイチゴ添え

Pineapple upside down cake

パイナップルアップサイドダウン

White chocolate mousse with cream cheese and raspberry jam

ホワイトチョコレートムース、クリームチーズクリーム、ラズベリージャム

Chocolate roll with berries

チョコレートロール、ベリー

Vanilla & coconut pannacotta with Musk melon

バニラとココナッツのパンナコッタ マスクメロン添え

Bread and butter pudding with cherries

チェリー入りブレッド & バターパディング

Seasonal fruit salad

季節のフルーツサラダ

Elder flower fruit jelly
エルダーフラワーフルーツゼリー

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