

# Marble Lounge Spring Dinner Menu 2026

## マーブルラウンジ 春のディナーメニュー 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ェ トマトコンソメゼリーと抹茶とともに

Homemade smoked salmon – Three types of dips (Avocado crush, tapenade, cream cheese dip with salmon roe)

自家製スモークサーモンー3種のディップ添え(アボカド、タプナード、イクラ入りクリームチーズディップ)

### 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

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レッシング

Oil free dressing オイルフリーレッシング

Herb dressing ハーブレッシング

## **CHEESE BOARD チーズボード**

Brie cheese ブリー

White cheddar cheese ホワイトチェダー

Blue cheese ブルーチーズ

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 シャルクユトリー**

Salami サラミ

Rose wine Schinken ham ロゼハム

Raw ham 生ハム

Mustard マスタード

3 kinds of homemade pickles ホームメイドピクルス 3 種

## **BAKER BASKET & SOUP ベーカーリー & 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

Roasted beef sirloin ローストビーフサーロイン

Grain mustard jus 粒マスタードのジュ

Parmesan mashed potatoes パルメザン マッシュポテト

Horseradish and wasabi ホースラディッシュ&わさび

Ponzu ポン酢

## HOT SELECTION ホットフード

Classic chicken parmigiana and 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

Braised beef enchiladas, salsa and hot sauce on the side

牛肉のブレゼ エンチラーダ サルサ&ホットソース添え

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、フライドケッパーベリーとディルオイル

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 vegetable 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

Shanghai- style vegetable fried noodles

上海風 野菜焼きそば

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

## SUSHI STATION 寿司ステーション

3 kinds Nigiri sushi 寿司 3 種

## Oyster Station 牡蠣コーナー（お一人様 3 個まで 3 pieces per person）

Japanese fried Oyster with Shibazuke pickles tartar sauce カキフライとしば漬けのタルタルソース

Japanese fried Oyster with grated white radish and ponzu カキフライとおろしポン酢

Japanese fried Oyster with lemon カキフライ レモン添え

## PASTRY スイーツ

10 kinds of desserts from the Afternoon dessert buffet

スイーツビュッフェより10種のスイーツ

Pistachio & Lemon Dome ピスタチオとレモンのケーキ

Pineapple White Chocolate ホワイトチョコムース

Lemon & Banana Pie バナナとレモンのタルト

Coconut White Chocolate ココナッツキャラメルケーキ

Vanilla&Pineapple Cupcake トロピカルカップケーキ

Butterfly Pea & Muscat Jelly バタフライピーティーゼリー

Peach & Berry Assortment ピーチゼリー

Melon Shortcake メロンショートケーキ

Melon & Muscat Genoise ミニバニラタルト

Rose & Lemon Ganache レモンムースケーキ

Chocolate fountain チョコレートファウンテン

Ice station アイスクリーム