

Marble Lounge Spring Lunch 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 – 3種のディップ添え(アボカド、タブナード、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

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

Brie cheese ブリー

White cheddar cheese ホワイトチeddar

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 シャルキュトリー

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・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

クラッ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、フライドケッパーべ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

Almond Praline Mousse アーモンドプラリネのババロアムース

Strawberry Tart ストロベリータルト

Tiramisu-Style Shortcake ティラミス風オープンサンドショートケーキ

Matcha Mousse Cake 抹茶のムースケーキ

Pistachio and Berry Pie ピスタチオとベリーのパイ

Raspberry Rare Cheese Mousse レアチーズムースケーキ

Swiss Roll with Raspberry Jam ラズベリージャム入りロールケーキ

Chocolate Tart チョコレートタルト

Spiced Strawberry Jelly オレンジ風味のパンナコッタ

Black Sesame Mousse 莓シェイク

Chocolate fountain チョコレートファウンテン

Ice station アイスクリーム