

Marble Lounge Summer Dinner Menu 2026

マーブルラウンジ 夏のディナーメニュー 2026

INDIVIDUAL 前菜

Kachumber salad カチュンバルサラダ

Chickpea and mango salad ひよこ豆とマンゴーのサラダ

Beetroot, orange and feta salad with red wine vinegar dressing ビーツ、オレンジ、フェタチーズのサラダ

Spice-marinated beef with sherry vinegar vinaigrette スパイスマリネビーフ シェリービネガーヴィネグレット

Sweet corn mousse with consommé jelly トウモロコシのムース&コンソメゼリー

Bonito tataki with ravigote sauce カツオのたたき ラビゴットソース

SALAD BAR サラダバー

Lettuce レタス

Trevis トレビス

Carrot 人参

Mizuna 水菜

Broccoli ブロッコリー

Cherry tomato 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

Labneh ラブネ(水切りヨーグルト)

Seaweed 海藻

Freeze-dried tofu 高野豆腐

Pasta salad with basil sauce バジルパスタサラダ

Steamed chicken スチームチキン

Green beans and potato with chili mayonnaise

インゲンとポテトのチリマヨネーズ

Pumpkin seed カボチャの種

Sesame ゴマ

Sunflower seed ヒマワリの種

Crouton クルトン

Bacon bits ベーコンフレーバードビッツ

Parmesan cheese パルメザンチーズ

DRESSINGS ドレッシング

Thousand Islands dressing サウザンドアイランドレッシング
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
Caesar dressing シーザードレッシング

CHEESE BOARD チーズボード

Brie cheese ブリー
Gouda cheese ゴーダチーズ
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

CHARCUTERIE PLATE シャルキュトリー

Raw ham 生ハム

【Two daily selections 下記より日替わり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

BAKER BASKET & SOUP ベーカリー & スープ

Baguette バゲット
Pain de Campagne カンパーニュ
Corn bread コーンブレッド
Blueberry bread ブルーベリーブレッド
Soft roll ソフトロール
Chilled potato and leek soup, green oil
冷製ポテトリークスープ グリーンオイル

Mexican Taco station メキシカンタコスバー

Chicken tinga, guacamole, salsa, sour cream, onion, coriander
チキンティンガ、ワカモレ、サルサ、サワークリーム、オニオン、コリアンダー

LIVE COUNTER ライブステーション

Roasted beef carving, red wine sauce, grated radish-ponzu ローストビーフ 赤ワインソース おろしポン酢ソース
Pasta, Arrabbiata sauce パスタアラビアータソース

HOT SELECTION ホットフード

Oriental orange chicken オリエンタルオレンジチキンロースト
Japanese “KURO” curry with pork and vegetables ポークと野菜の黒カレー
Blackened fish, mustard sauce ブラックエンドフィッシュ
Thai green curry with seafood タイ風シーフードグリーンカレー
Steamed marbled rock fish, salted black bean-soy sauce カサゴ強火蒸し 豆鼓ソース
Crispy wok fried tofu, Korean glaze クリスピー豆腐炒め コリアングレーズ
Paneer makhani パニールマカニ
Turmeric rice ターメリックライス

【CONDIMENTS】

Achar, chutney, dahi, coriander アチャール、チャツネ、ダヒ、コリアンダー

SUSHI STATION 寿司ステーション

3 kinds nigiri sushi 寿司 3 種

PASTRY スイーツ

10 desserts from 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 cream station アイスクリームステーション