

Marble Lounge Autumn Lunch Menu 2026

マーブルラウンジ 秋のランチメニュー 2026

INDIVIDUAL 前菜

Fresh garden green salad

フレッシュガーデングリーンサラダ

Colorful cherry tomatoes, cherry mozzarella, berries and currant / Raspberry dressing

チェリートマト、チェリーモッツアレラ、ベリーズ、カラントのサラダ ラズベリードレッシング

Smoked duck, sweet potato and pomegranate / Honey mustard dressing

スモークダックとサツマイモとザクロのサラダ ハニーマスタードドレッシング

Confit of mackerel, roasted red grape and buckwheat / Green onion dressing

鯖のコンフィ ブドウのロースト そばの実と共に 長ネギのドレッシング

Waldorf salad

ウォルドルフサラダ リンゴとセロリ、クルミ入りマヨネーズのサラダ

Cumin-scented pumpkin salad with labneh

ラブネ クミン風味のローストパンプキンサラダ

DRESSINGS ドレッシング

Thousand Islands dressing

サウザンアイランドドレッシング

Gluten free Japanese dressing

グルテンフリー和風ドレッシング

Herb dressing

ハーブドレッシング

Caesar dressing

シーザードレッシング

CONDIMENTS コンディメント

Quinoa

キノア

Mixed olive

ミックスオリーブ

Semi dried tomatoes

セミドライトマト

Avocado dip

アボカドディップ

Seaweed

海藻

DRY CONDIMENTS ドライコンディメント

Pumpkin seed

かぼちゃの種

Sesame

ゴマ

Sunflower seed

ひまわりの種

Fried onion

フライドオニオン

Crouton

クルトン

Bacon bits

ベーコンビッツ

Parmesan cheese

パルメザンチーズ

BAKER BASKET ベーカリー

Baguette

バゲット

Pain de Campagne

カンパーニュ

Whole wheat sweet potato bread

全粒粉スイートポテトブレッド

Raisin Campagne

レーズンカンパーニュ

Soft roll

ソフトロール

SOUP スープ

Autumn vegetable consommé soup

秋の野菜コンソメスープ

HOT SELECTION ホットフード

Roasted chicken, truffle cream

ローストチキン トリュフクリーム

Crispy garlic parmesan potato

ガーリックパルメザンポテト

Japanese style mixed rice, salmon, shiitake and chestnut

鮭と茸の炊き込みご飯

Glazed grilled fish, sansho pepper butter

白身魚の西京焼き 山椒バターソース

Dan-Dan mazesoba, pork and mushrooms

坦々混ぜそば

Roasted vegetables, pumpkin, beetroot, carrot, lotus root

ローストベジタブル

Punjabi chicken curry

パンジャビチキンカレー

ARTISAN PASTA STATION パスタステーション

Classic tomato sauce

クラシクトマトソースパスタ

Sauvignon blanc cream sauce

ソーヴィニヨンブランクリームソース

ROASTED BEEF CARVING STATION ローストビーフステーション

Australian beef sirloin roast, rich red wine sauce

ローストサーロインビーフ 赤ワインソース

PASTRY スイーツ

Basque cheesecake with mini pears

バスクチーズケーキ 洋梨添え

Classic tiramisu

クラシクティラミス

Mont blanc with candied chestnut

モンブラン マロンのシロップ煮

Matcha cream roll with berries

抹茶のロールケーキ ベリー添え

Pumpkin and yuzu tart

カボチャと柚子のタルト

Purple sweet potato and fig tart

紫スイートポテトとイチジクのパイ風ケーキ

Lemongrass panna cotta with persimmon

柿とレモングラスのパンナコッタ

Warm maple and apple cobbler

リンゴとメープルのクランブル

Seasonal fruit salad

季節のフルーツサラダ

Osmanthus-flavored apple jelly with warabi mochi

金木犀風味のリンゴゼリー わらび餅添え

Chocolate fountain

チョコレートファウンテン

Cold stone ice cream station

アイスクリームステーション