

Marble Lounge Autumn Dinner Menu 2026

マーブルラウンジ 秋のディナーメニュー 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 Island 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

キヌア

Mixed olives

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

CHEESE BOARD チーズボード

Brie cheese

ブリーチーズ

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

はちみつ

Crackers

クラッカー

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

PULLED BEEF SLIDER COUNTER プルドビーフスライダーカウンター

Slow cooked beef brisket, cheddar cheese, grilled onion

プルドビーフミニハンバーガー

SUSHI STATION 寿司ステーション

“Salmon Toro-Taku” Salmon, pickled radish, red onion, pollock roe, coriander

サーモントロたく

“Hamachi-Ume” Yellowtail, pickled plum, edamame, chive

ハマチ梅

“Edo-mae tuna” Grilled eel, egg, cucumber

江戸前

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

Fig mascarpone cake レーヌ・ド・フィグ

Orange butter cake クロンヌ・ドランジェ

Lavender grape mousse ベルル・ド・ラヴァンド

Grape fromage blanc tart ヴァンダンジュ・ロワイヤル

Chestnut fig mousse ドーフィン・ティアラ

White chocolate raspberry éclair エクアール・アラベスク

Earl grey rum Raisin choux ペルル・ド・マリー

Pear mousse ポワール・ドール

Fig berry Chantilly ヴェルジェ・ロワイヤル

Raspberry sparkling jelly ロゼ・フランボワーズ

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