

Marble Lounge New Year Eve & New Year Menu 2026-2027

マーブルラウンジ 年末年始ディナーメニュー 2026-2027

COMPOSED SALAD コンポーズドサラダ

Roasted cauliflower salad

ローストカリフラワーのサラダ

Octopus and potato salad, Anchovy lemon dressing

タコとポテトのサラダ アンチョビレモンドレッシング

Smoked duck salad, Orange balsamic dressing

スモークダックのサラダ オレンジバルサミコドレスッシング

Roasted beef salad, Black garlic and sherry vinegar dressing

ローストビーフサラダ 黒ニンニクとシェリービネガードレッシング

Squid salad, Asian lime dressing

イカのサラダ アジアンライムドレスッシング

Gravlax salmon with sweet pickled daikon radish and salmon roe

INDIVIDUAL 前菜

グラブラックスサーモン

Lobster consommé mousse

ロブスターコンソメムース

CHARCUTERIE シャルキュトリー

Bologna sausage

ボローニャソーセージ

Salami

サラミ

Beef pastrami

ビーフパストラミ

Jamon serrano

ハモンセラーノ

Pate de campagne

パテドカンパーニュ

CHARCUTERIE CONDIMENTS シャルキュトリーコンディメント

Mixed Olives

ミックスオリーブ

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

Grissini

グリッシーニ

BAKER BASKET ベーカリー

Fig Campagne

イチジクのカンパーニュ

Green olive and fried onion bread

グリーンオリーブとフライドオニオンのパン

Sourdough bread

サワードウ

Baguette

バゲット

Soft roll

ソフトロール

CHEESE BOARD チーズボード

Brie cheese

ブリーチーズ

Gouda cheese

ゴードチーズ

Edam

エダムチーズ

Mimolette

ミモレット

Taleggio

タレツジョ

SOUP スープ

Pot au feu, leek, potato, brussels sprout

ポトフ

FESTIVE CARVINGS フェスティブカービング

HERB ROASTED BEEF SIRLOIN ビーフサーロインのハーブロースト

HONEY GLAZED HAM ハニーグレイズハム

Christmas bread stuffing

クリスマスブレッドスタッフイング

Maple sage roasted sweet potatoes

サツマイモのロースト

Bordelaise sauce

ボルドレーズソース

NEW ORLEANS STYLES SEAFOOD BOIL シーフードボイル

New orleans style cajun seafood bucket, sauteed with spicy garlic butter

ニューオーリンズ風ケイジャンシーフードバケツ

Crab, Prawn, Scallop, mussel, squid, corn, sausage

カニ、エビ、ホタテ、ムール貝、イカ、コーン、ソーセージ

HAND ROLL SUSHI 手巻き寿司

Spicy ahi poke

スパイシーアヒポケ

Creamy salmon avocado

クリーミーサーモンアボカド

TOSHI KOSHI SOBA 年越しそば

※12/31 のみの提供となります。 Only available 12/31.

JAPANESE NEW YEAR'S DISHES おせち料理

White and red fish cake 紅白かまぼこ

Sweet beans 黒豆

Rolled sweet omelet 伊達巻

Vinaigrette white radish and carrot 紅白なます

Rolled seaweed with herring 昆布巻き

Ozoni お雑煮

※1/1～1/3 のみの提供となります。 Only available from 1/1 to 1/3.

HOT SELECTION ホットフード

Braised lamb leg herb-infused gravy

ラムもも肉の煮込み ハーブグレービーソース

Roasted carrot, pumpkin, sweet potato gratin with feta

野菜のローストとフェタチーズグラタン

Sauteed white fish, bouillabaisse Sauce

白身魚のソテー トリュフブルブランソース

Baguette pizza, baked tomato and basil, ranch sauce

バゲットピザ ベイクトマトとバジル ランチソース

Crispy, sticky Chinese orange chicken

クリスピーチキン 中華風オレンジソース

Butter Paneer Makhani

パニールチーズのバターカレー

Naan

ナン

PASTRY スイーツ

Vanilla cream chocolate mousse with chocolate glaze

バニラクリームとチョコレートムースケーキ

Strawberry rolls, Vanilla Chantilly and mixed berries

ストロベリーロールケーキ バニラシャンティクリームとミックスベリー添え

Strawberry chocolate green tea cake with pink genoise

ストロベリーと抹茶のチョコレートケーキ

White chocolate mousse, yuzu jam and matcha mousse cake

ホワイトチョコレートと抹茶のムース 柚子ジャム添え

Vegan coffee tiramisu

ヴィーガンコーヒーティラミス

Almond frangipani strawberry tart

アーモンドストロベリータルト

Apple jelly with mikan orange

みかん入りアップルゼリー

Lavender pannacotta with blue berry

ラベンダーのパンナコッタ ブルーベリー添え

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