

Marble Lounge Winter Lunch Menu 2026

マーブルラウンジ 冬のランチメニュー 2026

COMPOSED SALAD コンポーズドサラダ

- Fresh garden green salad
フレッシュガーデングリーンサラダ
- 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dre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dreッシング

DRESSINGS ドレッシング

- Thousand islands dressing
サウザンアイランドdreッシング
- Gluten free Japanese dressing
グルテンフリー和風dreッシング
- Herb dressing
ハーブdre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
- Marinated mixed olive
ミックスオリーブのマリネ
- Mixed beans
ミックスビーンズ
- Freeze-dried tofu
高野豆腐

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

Sun flower 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

Sourdough bread

サワードウ

Shungiku bacon cheese

春菊ベーコンチーズ

Earl gray apple

アールグレイアップル

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

ゴーダチーズ

Mixed nuts

ミックスナッツ

Honey

はちみつ

Cracker

クラッカー

SOUP スープ

Minestrone alla Genovese with winter vegetables

ジェノベーゼ風 冬野菜のミネストローネ

HOT SELECTION ホットフード

Pineapple-rum glazed roasted pork

ローストポーク パイナップルとラム酒のグレイズ

Baked potato sausage and broccoli

ベイクドポテト ソーセージとブロッコリー

Sauteed white fish with truffle-beurre blanc

白身魚のソテー トリュフブールブランソース

Classic Creole Jambalaya, sausage, chicken and pepper

ケイジャンジャンバラヤ ソーセージ チキン ピーマン

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

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

PASTA STATION パスタステーション

Fusilli with marinara sauce, tomato, spinach, pepper and onion

フジッリのマリナーラソース

ROASTED BEEF CARVING ローストビーカービング

Herb roasted beef sirloin, Bordelaise sauce

ハーブローストビーフ ボルドレーズソース

PASTRY スイーツ

Mango mousse cake with lychee and genoise sponge

ライチとマンゴーのムースケーキ

Griotte cake with amarena cherry & graham biscuit, chocolate sponge

グリオットチェリーケーキ

Cassata enriched with almond, pistachio and genoise

アーモンドとピスタチオのカッサータ

Citrus mousse, almond praline, lemon jam, chocolate genoise

シトラスムース アーモンドプラリネとレモンジャム添え

Apple tart

アップルタルト

Matcha green tea tiramisu

抹茶のティラミス

Rich Chocolate cake with chocolate sauce and nuts

チョコレートとナッツのケーキ

Yuzu jelly with strawberries

柚子ゼリー 苺添え

Seasonal fruit salad

季節のフルーツサラダ

Matcha mousse with Strawberry compote

抹茶ムースと苺のコンポート

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