

MARBLE LOUNGE SUMMER DINNER MENU PLAN 2024

¥ 7,300/8,100

APPETIZER

Caesar salad シーザーサラダ

Grilled Aubergine, Cherry Tomatoes with "Tzatziki", Mint and Pine nuts

茄子のグリルとチェリートマトと“ザジキ” ミントと松の実

Smoked Duck, Carrot Saffron Puree, Black Garlic Aioli, Edible Flowers

スモークダック キャロットサフランピューレ 黒ニンニクマヨネーズ エディブルフラワー

Crab flan consommé jelly with Crab meat

カニのフラン-コンソメゼリー クラブミート添え

SALAD BAR

1: Lettuce レタス

2: Sunny lettuce サニーレタス

3: Trevis トレビス

4: Carrot 人参

5: Pea sprouts 豆苗

6: Selvatica and Kale セルパチコとケール

7: Cabbage and Red cabbage キャベツと赤キャベツ

8: Cherry tomatoes チェリートマト

9: Cucumber キュウリ

10: Red onion 赤タマネギ

CONDIMENTS

1: Quinoa キヌア

2: Edamame and Hijiki 枝豆とヒジキ

3: Mixed beans ミックスビーンズ

4: Freeze-dried tofu 高野豆腐

5: Seaweed 海藻

6: Tuna ツナ

7: Marinated pearl mozzarella モッツアレラパールチーズのマリネ

8: Marinated artichoke アーティチョークのマリネ

9: Couscous クスクス

10: Sauer kraut ザウアークラウト

11: Harissa marinated olive ハリッサでマリネしたオリーブ

12: Pumpkin seed カボチャの種

13: Sesame ごま

14: Sun flower seed ヒマワリの種

15: Fried onion フライドオニオン

DRESSINGS

- 1: Olive oil and Vinegar オリーブオイルとピネガー
- 2: Balsamic vinegar dressing バルサミコピネガードレッシング
- 3: Gluten free Japanese dressing グルテンフリー和風ドレッシング
- 4: Oil free dressing オイルフリードレッシング
- 5: Herb dressing ハーブドレッシング

CHEESE BOARD

- Comte コンテ
Cheddar チェダーチーズ
Brie ブリー
Manchego マンチェゴ
Emmental エメンタール

CHEESE-CONDIMENTS

- Mixed nuts ミックスナッツ
Dry fruits ドライフルーツ
Honey 蜂蜜
Crackers (2 varieties) クラッカー 2種
Grape ブドウ
2 Kind of Chutneys チャツネ2種

CHARCUTERIE PLATE

- Mortadella モルタデッラソーセージ
Salami サラミ
Rose wine schinken ham ロゼハム
Iberico Ham イベリコハム

CHARCUTERIE CONDIMENTS

- Dijon mustard デイジョンマスタード
Homemade Pickles – 3 Types ホームメイドピクルス 3種
Caper Berries ケーパーベリー
Pickled Onions パールオニオンピクルス

BAKER BASKET

- 1: Baguette バゲット
- 2: Soft roll ソフトロール
- 3: Genovese ciabatta ジェノベーゼのチャパタ
- 4: Focaccia with dried tomatoes and grilled vegetables ドライトマトとグリル野菜のフォカッチャ

5: Rye bread with dried apricots and bacon ドライアプリコットとベーコンのライ麦パン

LIVE CARVING STATION

Roasted Beef Wellington ビーフウェリントン

Truffle Mash Potato トリュフマッシュポテト添え

Any kinds Mustard and Horseradish マスタード ホースラディッシュ

Merlot Rosemary Jus メルロー ローズマリー ジュ

SOUP

Forest Mushroom and Truffle Veloute トリュフ香るキノコクリームスープ

Tonjiru – Japanese Miso and Pork Soup 豚汁

HOT SELECTION

Pot Steamed Clams with Braised Chorizo and White Beans Stew with baguette

アサリとチョリソーと白インゲン豆のシチュー バゲット添え

Beef Moussaka (Beef with Mash Potatoes - Gratin)

ビーフムサカ (茄子とポテトとミートソースのグラタン)

Baked Sustainable Fish, Dill Cream and Lemon Cream

白身魚のベイク デイルとレモンクリームソース

Chicken Parmigiana

チキンパルミジャーノ (イタリア風バジルとトマトのカツレツ)

Sicilian Style Caponata

シシリア風カポナータ

Classic Mac and Cheese with herb crumble

マカロニ&チーズ

Roasted Pumpkin, Cinnamon and Sage

シナモンとセージ風味のカボチャのロースト アーモンドと山羊のチーズ添え

Cantonese Style Steamed Pork Ribs in Black Bean chili garlic sauce

広東風 黒豆とポークリブの蒸し煮

Kerala Moilee (shrimp and coconuts) Curry

ケララ シュリンプ モイリー カレー (南インド風海老とココナッツのカレー)

Steamed Basmati rice

バスマティライス

SUSHI STATION

California Roll カリフォルニアロール

Sushi 3kinds 寿司 3種

SEAFOOD ON ICE

Headed Shrimp 有頭エビ

Mussel ムール貝

Japanese Oyster Bar (生牡蠣チケット交換制 一人様3個まで)

Oyster 生牡蠣

Oyster 3 kinds- Signature Ponzu, Ikura, Uni

3 pc set per person

PASTRY

10kind desserts from the Afternoon dessert buffet

スイーツbuffetより10種のスイーツ

Chocolate fountain 2kinds チョコレートファウンテン 2種

Ice station コールドストーンアイスステーション