

# WEEKDAY DINNER BUFFET

ウィークデイ ディナーbuffet

アペタイザーbuffet  
好きな冷前菜・温前菜をお取りください

ブレッドbuffet

下記より好きなパスタかパエリアを1品お選び下さい

イワシのコンフィ ホワイトセロリ フェネル シチリア風香草パン粉のスパゲッティ

鶏むね肉 きのこのロースト フレッシュトマトのカヴァテッリパスタ オレガノ風味のクリームソース

海老 ムール貝 あさり いか 帆立のパエリア サフランとレモンの香り (プラス 350)

好きなメインディッシュを1品お選び下さい

真鯛のポワレ しめじのデュクセル 黒米のリゾット あさりとねぎの白ワインソース

豚ロースのグリル トマトとモッツァレラチーズ ポテトピューレとほうれん草のソテー

国産牛サーロインのステーキ ロースト野菜 柚子胡椒ソース (プラス 1,000)

デザートbuffet

ケーキ フルーツ アイスクリームをお楽しみください

コーヒー 紅茶 マンダリン オリエンタル ブレンドティー

4,500



VENTAGLIO  
LEMONADE SELECTION  
ヴェンタリオ レモネード セレクション

ストロベリー／ラズベリー／ぶどう  
ピーチ／柚子／レモン&ライム

500

LIGHT BUFFET

ライトbuffet

buffetテーブルの前菜各種と上記  
より好きなパスタかパエリアを1品

※ライトbuffetには、  
デザートbuffetは含まれません。  
追加 +1,800 にて承ります。

3,200

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

# WEEKDAY DINNER BUFFET

## Hot and Cold Appetizer Buffet

### Bread Buffet

### Choice of freshly cooked Pasta or Paella

Spaghetti with Sardine Confit, White Celery, Fennel and Sicilian Bread Crumble

Cavatelli Pasta with Chicken Breast, Roasted Mushrooms, Fresh Tomatoes  
and Oregano Flavoured Cream Sauce

Paella with Black Tiger Prawns, Mussels, Clams, Squid, Scallops, Saffron and Lemon (Please add 350)

### Choice of Main Course served at your table

Pan-fried Sea Bream topped with Shimeji Mushroom Duxelles  
and White Wine Sauce with Clams and Chive  
Served with Black Rice Risotto

Grilled Pork Loin with Tomatoes and Mozzarella  
Potato Purée and Sautéed Spinach

Beef Sirloin Steak with Roasted Vegetables  
and Yuzu Flavoured Green Hot Pepper Sauce (Please add 1,000)

### Dessert, Fresh Fruit and Ice Cream Buffet

Original Blend Coffee, Tea or Mandarin Oriental Blend Tea

**4,500**



### VENTAGLIO LEMONADE SELECTION

Strawberry / Raspberry / Grape  
Peach / Yuzu / Lemon & Lime

**500**

### LIGHT BUFFET

Appetizer from our buffet table  
and Choice of Pasta or Paella  
(Does not include dessert buffet\*)

**3,200**

\*Dessert Buffet Supplement +1,800