

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リゾットを1品お選び下さい

スパゲッティのアマトリチャーナソース セルパチコ

オレキエッテとブロッコリー しらす 海老のアーリオオーリオ

クリーミーなスカモルツァチーズのリゾット 蛤と空豆 黄色ズッキーニ (プラス 350)

好きなメインディッシュを1品お選び下さい

サーモンのポワレ アスパラガス 春野菜といくら ホースラディッシュの香るクリーム

豚肩肉のロースト 軽く煮込んだ赤キャベツとたけのこ 人参のピューレと赤ワインのジュ

国産牛サーロインのステーキ 季節の野菜 マルコポーロソース (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

ラズベリー／ぶどう／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リゾットを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15%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 15% service charge.

WEEKDAY DINNER BUFFET

Hot and Cold Appetizer Buffet

Bread Buffet

Choice of freshly cooked Pasta or Risotto

“Spaghetti all’ Amatriciana” with Wild Rocket

Orecchiette Pasta with Broccoli, Whitebait and Shrimp Sauce

Risotto with Scamorza Affumicata, Hamaguri Clams, Broad Beans and Yellow Zucchini
(Supplement Charge 350)

Choice of Main Course served at your table

Seared Salmon with Asparagus, Spring Vegetables, Salmon roe and Horseradish Cream

Roasted Pork Shoulder with Braised Red Cabbage, Bamboo Shoots, Carrot Puree and Red Wine Jus

Beef Sirloin Steak with Seasonal Vegetables and Marco Polo Sauce
(Supplement Charge 1,000)

Dessert, Fresh Fruit and Ice Cream Buffet

Original Blend Coffee, Tea or Mandarin Oriental Blend Tea

4,500



VENTAGLIO LEMONADE SELECTION

Raspberry /Grape/Yuzu /Lemon & Lime

500

LIGHT BUFFET

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

3,200

*Dessert Buffet Supplement +1,800

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と15%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 15% service charge.