

WEEKDAY DINNER BUFFET

ウィークデイ ディナーbuffet

アペタイザーbuffet

お好きな冷前菜・温前菜をお取りください

ブレッドbuffet

下記よりお好きなパスタかパエリアを1品お選び下さい

海老 アンチョビ カリフラワーのスパゲッティ トマトソース からすみと共に

さつまいもとプロシュートコットのフジッリ 胡桃のソース

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

お好きなメインディッシュを1品お選び下さい

鱈のスペイン風ブイヤベース“サルスエラ”

ベーコンで巻いたモッツァレラチーズ入りのポルペッティ バルサミコソース

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

ホットレモネード

500

LIGHT BUFFET

ライトbuffet

buffetテーブルの前菜各種と上記よりお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 service charge.

WEEKDAY DINNER BUFFET

Hot and Cold Appetizer Buffet

Bread Buffet

Choice of freshly cooked Pasta or Paella

Spaghetti with Shrimp, Anchovy, Cauliflower and Tomato Sauce
Served with Bottarga

Fusilli with Sweet Potato, Prosciutto Cotto and Walnut Sauce

Paella with Chicken Wing, Prawn, Clam, Mussel, Saffron and Lemon (Please add 350)

Choice of Main Course served at your table

Spanish Style Stewed Cod Fish “Zarzuela”

Polpetti and Mozzarella Cheese Rolled with Bacon
Served with Balsamic Sauce

Beef Sirloin Steak with Seasonal Vegetables, and Marco Polo 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

Raspberry / Grape / Yuzu / Lemon & Lime

500

Hot Lemonade

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