

WEEKEND DINNER BUFFET

ウィークエンドディナー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

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

豚肩肉のラグーとしめじ あわび茸のスパゲッティ
鱈とジャガイモ タイム 葱のペンネ シトラス風味のクリームソース
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)

メインディッシュbuffet お肉とお魚のお料理をお取りください

“テイスト オブ 三重” プロモーションの
スペシャルアイテムを追加料金にてお楽しみいただけます。

三重県産伊勢海老と三重県産真鯛のグイヤベース マイヤーレモンの香るアイオリソース (プラス 1,500)
三重県産伊勢海老のポワレ きこののリゾットとトマトのレリッシュ 伊勢海老のビスク添え (プラス 1,500)

ローストビーフのカービングサービス

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

5,500



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.

WEEKEND DINNER BUFFET

Hot and Cold Appetizers Buffet

Choice of freshly cooked Pasta or Paella

Spaghetti with Braised Pork Shoulder Ragout, Shimeji and Awabitake Mushrooms

Penne with Cod Fish, Potato, Leek, Thyme and Citrus Flavoured Creamy Sauce

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

Meat and Seafood Main Courses Buffet

Additional Main Course at Supplement Charge

【"Taste of Mie" Special Promotion】

Bouillabaisse with Ise Lobster and Seabream from Mie
Served with Meyer Lemon flavoured Aioli Sauce (Please add 1,500)

【"Taste of Mie" Special Promotion】

Pan-sautéed Ise Lobster with Mushroom Risotto, Tomato Relish
Serve with Ise Lobster Bisque (Please add 1,500)

Roast Beef Carving

Desserts, Fresh Fruits and Ice Cream Buffet

Original Blend Coffee, Tea, Mandarin Oriental Blend Tea

5,500



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