



## Festive Celebrations

### インターナショナルダイニング「ヴェンタリオ」 フェスティブ期間コース料金のご案内

December 21 to December 25 12月21日から12月25日	Festive Buffet “Christmas” フェスティブブッフェ “クリスマス”	Lunch JPY 8,140   Dinner JPY9,900 ランチ 8,140円   デイナー 9,900円
--	--	---

December 26 to December 30 12月26日から12月30日	Festive Buffet フェスティブブッフェ	Lunch JPY 7,260   Dinner JPY8,800 ランチ 7,260円   デイナー 8,800円
--	------------------------------	---

December 31 to January 5 12月31日から1月5日	Festive Buffet “New Year” フェスティブブッフェ “ニューイヤー”	Lunch JPY 8,140   Dinner JPY9,900 ランチ 8,140円   デイナー 9,900円
--	--	---

\* The menu will be published on this website soon.

\* メニューは、内容が確定次第ウェブサイトにてご案内いたします。

#### Enquiries and Reservations - Restaurant Reservations

Telephone: +81 3 3270 8188 (9:00am-9:00pm)

ご予約・お問い合わせはレストラン予約まで

フリーダイヤル: 0120-806-823 (9:00-21:00)

[email: motyo-fbres@mohg.com](mailto:motyo-fbres@mohg.com)

[www.mandarinoriental.com/ja/tokyo/nihonbashi/festive-season](http://www.mandarinoriental.com/ja/tokyo/nihonbashi/festive-season)

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.  
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。



**DINNER BUFFET “CHRISTMAS”**  
ディナーbuffet “クリスマス”  
**12/21～12/25**

**18:00 - 21:30**

**BUFFET CLOSED | buffetクローズ 21:00**

**PRICE | 料金 9,900**

Please inform us of any food allergies, dietary restrictions, or requests.  
Please note that menus are subject to market change and availability.  
All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax  
and subject to 15% service charge.  
食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。  
メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、  
予めご了承賜りますようお願い申し上げます。  
価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、  
別途15%のサービス料を申し受けます。

# DINNER BUFFET “CHRISTMAS” MENU

## SALAD BAR

MIXED GREEN | TOMATO | CUCUMBER | RED ONION | CARROT | BEET | BROCCOLI

CORN | BELL PEPPERS | QUINOA SALAD | CUMIN MARINATED CHICKPEAS

A VARIETY OF VEGETABLES, HOUSE-MADE DRESSINGS, OLIVE OILS, CONDIMENTS AND VINEGARS

ミックスグリーン | トマト | キュウリ | レッドオニオン | ニンジン | ビーツ | ブロccoli

コーン | パプリカ | キヌアサラダ | ひよこ豆のクミンマリネ

約10種類以上の野菜と自家製ドレッシングやオリーブオイルとコンディメントやヴィネガーも各種ご用意しております

## APPETIZER

SEAFOOD WITH SEA VEGETABLES

GINGER AND SHELLFISH CONSOMMÉ SAUCE VIERGE

10-GRAIN RICE TABBOULEH

BUTTERNUT SQUASH AND LOBSTER SALAD WITH SHERRY DRESSING

BURI, MARINATED IN PASTIS AND CITRUS VINAIGRETTE

SMOKED DUCK BREAST AND FOIE GRAS WITH PUYS LENTIL SALAD

HOMEMADE CHICKEN TERRINE WITH PISTACHIO AND CRANBERRY

CRAB AND SALMON GRAVLAX SALAD WITH AVOCADO, FENNEL AND APPLE

HOMEMADE PORK AND YUZU TERRINE

シーフードとシーベジタブル 生姜と貝のコンソメ ヴィエルジュソース

十穀米のタブレ バターナツカボチャとロブスターのサラダ シェリードレッシング

パステイスとシトラスドレッシングでマリネした鰯

鴨胸肉のスモークとフォアグラレンズ豆のサラダ添え

チキンとピスタチオとクランベリーの家製テリーヌ

蟹とサーモングラブラックスのサラダとアボカド フェネルリング

豚肉と柚子の家製テリーヌ

## RACLETTE LIVE STATION

BREAD TOAST | BRUSSELS SPROUTS | CAULIFLOWER | CARROTS | ZUCCHINI

GREEN BEAN | PEARL ONIONS | BABY POTATOES | MUSHROOM

CHORIZO | PEPPERONI | SALAMI

ブレッド | 芽キャベツ | カリフラワー | ニンジン | ズッキーニ | インゲン | パールオニオン | ラディッシュ

ベビーポテト | キノコ | チョリソー | ペパロニ | サラミ

## BREAD

FOCACCIA | BAGUETTE | SOFT ROLL

フォカッチャ | バゲット | ソフトロール

## SOUP

LOBSTER BISQUE

オマール海老のビスク

## MAIN DISHES

SAUTEED PRAWN WITH WINTER GREENS

BOUILLABAISSSE OF SEASONAL SEAFOOD

BRAISED BEEF WITH RED WINE AND ANISE

ROASTED PORK SPARERIBS WITH PISTACHIO AND CUMIN

PAELLA MIXTA SPANISH STYLE

海老のソテーと冬野菜

旬の魚介を使ったブイヤベース

牛肉の赤ワイン煮込み アニス風味

ポークスペアリブのローストピスタチオとクミン

スペイン風パエリア

## CARVING STATION

GAMON HAM HONEY MUSTARD SAUCE

ROAST DOMESTIC BEEF STRIPLOIN WITH SAUCE PÉRIGUEUX AND CELERIAC CREAM

ガモンハムのローストハニーマスタードソース

国産牛のローストビーフペリグーソースと根セロリのクリーム

## DESSERT

TART CAKE | CHOCOLATE CROUSTILLANT | STRAWBERRY CHARLOTTE

PARIS BREST PEAR CLAFOUTIS | PANNA COTTA | MACARON

タルトケーキ | チョコレートのクルスティオン | ストロベリーシャルロット | パリブレスト | パンナコッタ | マカロン

Please inform us of any food allergies, dietary restrictions, or requests.  
Please note that menus are subject to market change and availability.  
食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。  
メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承承賜りますようお願い申し上げます。





## **DINNER BUFFET “FESTIVE”**

ディナー ブッフェ “フェスティブ”

**12/26～12/30**

**18:00 - 21:30**

**BUFFET CLOSED | ブッフェクローズ 21:00**

**PRICE | 料金 8,800**

Please inform us of any food allergies, dietary restrictions, or requests.  
Please note that menus are subject to market change and availability.

All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax  
and subject to 15% service charge.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、

予めご了承賜りますようお願い申し上げます。

価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、

別途15%のサービス料を申し受けます。

# DINNER BUFFET “FESTIVE” MENU

## SALAD BAR

MIXED GREEN | TOMATO | CUCUMBER | RED ONION | CARROT | BEET | BROCCOLI

CORN | BELL PEPPERS | QUINOA SALAD | CUMIN MARINATED CHICKPEAS

A VARIETY OF VEGETABLES, HOUSE-MADE DRESSINGS, OLIVE OILS, CONDIMENTS AND VINEGARS

ミックスグリーン | トマト | キュウリ | レッドオニオン | ニンジン | ビーツ | ブロccoli

コーン | パプリカ | キヌアサラダ | ひよこ豆のクミンマリネ

約10種類以上の野菜と自家製ドレッシングやオリーブオイルとコンディメントやヴィネガーも各種ご用意しております

## APPETIZER

BABY SCALLOPS WITH CHILLED CAPONATA AND DAIKON

SMOKED DUCK BREAST WITH PUY'S LENTIL SALAD

10-GRAIN RICE TABBOULEH

BUTTERNUT SQUASH AND SHRIMP SALAD WITH SHERRY DRESSING

HOMEMADE CHICKEN TERRINE WITH PISTACHIO AND CRANBERRY

SALMON GRAVLAX SALAD

HOMEMADE PORK AND YUZU TERRINE

BURI MARINATED IN PASTIS AND CITRUS VINAIGRETTE

ベビーホタテと冷製カポナータ 大根添え

鴨胸肉のスマークとレンズ豆のサラダ

十穀米のタブレ バターナツカボチャと海老のサラダ シェリードレッシング

チキンとピスタチオとクランベリーの家製テリーヌ

サーモングラブラックスのサラダ

豚肉と柚子の家製テリーヌ

パステイスとシトラストレッシングでマリネした鱈

## CHEESE FONDUE LIVE STATION

BREAD TOAST | CAULIFLOWER | CARROTS | ZUCCHINI

BROCCOLI | PEARL ONIONS | BABY POTATOES | MUSHROOM

CHORIZO | PEPPERONI | SALAMI

ブレッド | カリフラワー | ニンジン | ズッキーニ | ブロccoli | パールオニオン | ラディッシュ

ベビーポテト | キノコ | チョリソー | ペパロニ | サラミ

## BREAD

FOCACCIA | BAGUETTE | SOFT ROLL

フォカッチャ | バゲット | ソフトロール

## SOUP

CREAM OF MUSHROOM AND TRUFFLE

マッシュルームとトリュフのクリームスープ

## MAIN DISHES

OLIVE CRUSTED MONKFISH CONFIT WITH LEEK FONDUE

BOUILLABAISSE OF SEASONAL SEAFOOD

TURKEY BALLOTINE WITH MOREL SAUCE AND CRANBERRIES

BRAISED BEEF WITH RED WINE AND ANISE

LINGUINI WITH PORCINI AND SALSICCIA

オリーブクラストと鮫鱈のコンフィリーキのフォンデュ

旬の魚介を使ったブイヤベース

七面鳥のパロティーヌ モリーユソースと克蘭ベリー

牛肉の赤ワイン煮込み アニス風味

ポルチーニとサルシッチャのリングイネ

## CARVING STATION

SALMON COULIBIAC, CITRUS BEURRE BLANC

DOMESTIC ROSTED BEEF WITH MADERA SAUCE AND CELERIAC CREAM

クーリビヤックサーモン 柑橘の香るのブルブランソース

国産牛のローストビーフ マデラソースと根セロリのクリーム

## DESSERT

RED WINE PEAR & CINNAMON | CHOU CREAM | APPLE CRUMBLE

FRUITS TART | CHOCOLATE MOUSSE | YUZU PANNA COTTA | LEMON FINGER

CHESTNUT CAKE | MACARON | BROWNIES CHOCOLATE

洋梨とシナモン 赤ワイン | シュークリーム | 林檎のクランブル

フルーツタルト | チョコレートムース | 柚子のパナコッタ | レモンフィンガーケーキ

栗のケーキ | マカロン | チョコレートブラウニー

Please inform us of any food allergies, dietary restrictions, or requests.  
Please note that menus are subject to market change and availability.  
食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。  
メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます。



## **DINNER BUFFET “NEW YEAR”**

ディナー ブッフェ ”ニューイヤー”

**12/31～1/5**

**18:00 - 21:30**

**BUFFET CLOSED | ブッフェクローズ 21:00**

**PRICE | 料金 9,900**

Please inform us of any food allergies, dietary restrictions, or requests.  
Please note that menus are subject to market change and availability.  
All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax  
and subject to 15% service charge.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。  
メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、  
予めご了承賜りますようお願い申し上げます。  
価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、  
別途15%のサービス料を申し受けます。



# DINNER BUFFET “NEW YEAR” MENU

## SALAD BAR

MIXED GREEN | TOMATO | CUCUMBER | RED ONION | CARROT | BEET | BROCCOLI

CORN | BELL PEPPERS | QUINOA SALAD | CUMIN MARINATED CHICKPEAS

A VARIETY OF VEGETABLES, HOUSE-MADE DRESSINGS, OLIVE OILS, CONDIMENTS AND VINEGARS

ミックスグリーン | トマト | キュウリ | レッドオニオン | ニンジン | ビーツ | ブロccoli

コーン | パプリカ | キヌアサラダ | ひよこ豆のクミンマリネ

約10種類以上の野菜と自家製ドレッシングやオリーブオイルとコンディメントやヴィネガーも各種ご用意しております

## APPETIZER

SEAFOOD WITH SEA VEGETABLES

GINGER AND SHELLFISH CONSOMMÉ SAUCE VIERGE

10-GRAIN RICE TABBOULEH

BUTTERNUT SQUASH AND LOBSTER SALAD WITH SHERRY DRESSING

BURI, MARINATED IN PASTIS AND CITRUS VINAIGRETTE

SMOKED DUCK BREAST AND FOIE GRAS WITH PUY LENTIL SALAD

HOMEMADE CHICKEN TERRINE WITH PISTACHIO AND CRANBERRY

CRAB AND SALMON GRAVLAX SALAD WITH AVOCADO, FENNEL AND APPLE

HOMEMADE PORK AND YUZU TERRINE

シーフードとシーベジタブル 生姜と貝のコンソメ ヴィエルジュソース

十穀米のタブレ バターナッツカボチャとロブスターのサラダ シェリードレッシング

パステイスとシトラスドレッシングでマリネした鱈

鴨胸肉のスモークとフォアグラ レンズ豆のサラダ添え

チキンとピスタチオとクランベリー-の自家製テリーヌ

蟹とサーモングラブラックスのサラダとアボカド フェンネルリング

豚肉と柚子の自家製テリーヌ

## RACLETTE LIVE STATION

BREAD TOAST | BRUSSELS SPROUTS | CAULIFLOWER | CARROTS | ZUCCHINI

GREEN BEAN | PEARL ONIONS | BABY POTATOES | MUSHROOM

CHORIZO | PEPPERONI | SALAMI

ブレッド | 芽キャベツ | カリフラワー | ニンジン | ズッキーニ | インゲン | パールオニオン | ラディッシュ

ベビーポテト | キノコ | チョリソー | ペパロニ | サラミ

## BREAD

FOCACCIA | BAGUETTE | SOFT ROLL

フォカッチャ | バゲット | ソフトロール

## SOUP

LOBSTER BISQUE

オマール海老のビスク

## MAIN DISHES

SAUTEED PRAWN WITH WINTER GREENS

BOUILLABAISSSE OF SEASONAL SEAFOOD

BRAISED BEEF WITH RED WINE AND ANISE

ROASTED PORK SPARERIBS WITH PISTACHIO AND CUMIN

PAELLA MIXTA SPANISH STYLE

海老のソテーと冬野菜

旬の魚介を使ったブイヤベース

牛肉の赤ワイン煮込み アニス風味

ポークスペアリブのローストピスタチオとクミン

スペイン風パエリア

## CARVING STATION

GAMON HAM HONEY MUSTARD SAUCE

ROAST DOMESTIC BEEF STRIPLOIN WITH SAUCE PÉRIGUEUX AND CELERIAC CREAM

ガモンハムのロースト ハニーマスタードソース

国産牛のローストビーフ ペリゲーソースと根セロリのクリーム

## DESSERT

RED WINE PEAR & CINNAMON | APPLE CRUMBLE | FRUITS TART

LEMON FINGER | CHOCOLATE MOUSSE | YUZU PANNA COTTA | FRUITS SQUARE

BLACK FOREST | STRAWBERRY CAKE | PISTACHIO CAKE | POUND CAKE

MACARON | CHOU CREAM

洋梨とシナモン 赤ワイン | 林檎のクランブル | フルーツタルトレモンフィンガー

チョコレートムース | 柚子のパンナコッタ | フルーツスクエア | ブラックフォレスト

イチゴのケーキ | ピスタチオケーキ | パウンドケーキ | マカロン | シュークリーム

Please inform us of any food allergies, dietary restrictions, or requests.

Please note that menus are subject to market change and availability.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます。