



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

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。



LUNCH BUFFET “CHRISTMAS”
ランチbuffet “クリスマス”
12/21～12/25

11:30 - 15:30

BUFFET CLOSED | buffetクローズ 15:00

PRICE | 料金 8,140

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。

LUNCH 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 | ブロッコリー

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

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鱒

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

アボカド フェンネル リンゴ豚肉と柚子の家製テリーヌ

RACLETTE 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 | ブロッコリー | 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

SAUTEED SHRIMP 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

旬の魚介のブイヤベース

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 MADERA SAUCE 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マデラソースとセロリアックのクリーム

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ヨン | 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。



LUNCH BUFFET “FESTIVE”

ランチ ブッフェ “フェスティブ”

12/26～12/30

11:30 - 15:30

BUFFET CLOSED | ブッフェクローズ 15:00

PRICE | 料金 7,260

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。

LUNCH 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

10-GRAIN RICE TABBOULEH

BUTTERNUT SQUASH AND SHRIMP SALAD WITH SHERRY DRESSING

BURI MARINATED IN PASTIS AND CITRUS VINAIGRETTE

HOMEMADE CHICKEN TERRINE WITH PISTACHIO AND CRANBERRY

HOMEMADE PORK AND YUZU TERRINE

SMOKED DUCK BREAST WITH PUY LENTIL SALAD

ベビーホタテと冷製カポナータ 大根添え
十穀米のタブレ バターナッツカボチャと海老のサラダ 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
チキンとピスタチオとクランベリーの家製テリーヌ
豚肉と柚子の家製テリーヌ
鴨胸肉のスモークとレンズ豆のサラダ

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

マッシュルームのクリームスープ

MAIN DISHES

OLIVE CRUSTED MONKFISH CONFIT WITH LEEK FONDUE

BOUILLABAISSE OF SEASONAL SEAFOOD

HERB CRUSTED PORK WITH HONEY GLAZED CARROTS AND MUSTARD SAUCE

POTATO DAUPHINOISE WITH TRUFFLE

BALSAMIC GLAZED SEASONAL VEGETABLES

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

ハーブ風味のローストポーク ハニーグレイズドキャロット マスタードソース

ポテトフィノワーズ トリュフ風味

季節の野菜のバルサミコ風味

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

RAOSTED BEEF WITH MADERA SAUCE AND CELERIAC CREAM

サーモンクリビヤック 柑橘の香るのブルブランソース

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 PANACOTTA | LEMON FINGER | CHESTNUT CAKE

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

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。



LUNCH BUFFET “NEW YEAR”

ランチ ブッフェ “ニューイヤー”

12/31～1/5

11:30 - 15:30

BUFFET CLOSED | ブッフェクローズ 15:00

PRICE | 料金 8,140

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。

LUNCH 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 | ブロッコリー

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

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

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

アボカド フェンネル リング 豚肉と柚子の家製テリーヌ

RACLETTE 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 | ブロッコリー | 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

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

BREAD

FOCACCIA | BAGUETTE | SOFT ROLL

フォカッチャ | バゲット | ソフトロール

MAIN DISHES

SAUTEED SHRIMP 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 MADERA SAUCE 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マデラ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

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

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。