

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

鶏肉とトマト ローズマリーの香るラゲースソースのスパゲティ
牛蒡のフリットとグラナパダーノチーズ

あさりと菜の花のオレキエッテ

岩海苔のリゾット ズワイ蟹とロブスターソース (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 ジャがいものピューレと赤かぶ ビーツのジュと柑橘のソース

豚バラ肉のシェリービネガー煮込み ポレンタと芽キャベツ

国産牛サーロインのステーキ 季節の野菜 マデラワインソース (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と
食後のお飲み物は含まれません。

デザートbuffet追加 +1,800
食後のお飲み物 +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 Appetizers Buffet

Bread Buffet

Choice of freshly cooked Pasta or Risotto

Spaghetti with Chicken and Tomato Ragout Sauce with Rosemary
Served with Deep-fried Burdock and Grana Padano Cheese

Orecchiette with Asari Clams and Canola Flowers

Sea Laver Risotto with Zuwai Crab meat, Lobster Sauce
(Supplement Charge 350)

Choice of Main Course served at your table

Searred Salmon with Potato Purée and Red Turnip
Served with Beats Reduction and Citrus Sauce

Sherry-braised Pork Belly
Served with Polenta Corn Meal and Brussels Sprouts

Pan Seared Beef Sirloin, Seasonal Vegetables and Madeira Wine Sauce (Supplement Charge 1,000)

Desserts, Fresh Fruits 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 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.