

## 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リゾットを1品お選びください

海老といんげんのスパゲッティ 春菊のグリーンソース

豚バラ肉 トマト りんごとアーモンドのリガトーニ

パルミジャーノレッジャーノのラビオリ カリフラワーのクリームソース (プラス 200)

ずわい蟹と大根のサフランクリームリゾット (プラス 400)

オマール海老とずわい蟹 大根のサフランクリームリゾット ロブスターソース(プラス 900)

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

## メインディッシュの追加

サーモンのポワレ ポテトのフランとそば粉のガレット  
白ワインソース

+ 900

ミントとローズマリーの香るラムレッグのロースト  
赤パプリカのピューレとマスタードソース

+ 900

国産牛のサーロインステーキ 季節の野菜 バルサミコソース

+ 1,400

## ヴェンタリオ レモネード セレクション

ストロベリー／ぶどう／柚子  
レモン&ライム／ホットレモネード

+500

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 Shrimp, String Beans and Spring Chrysanthemum Purée

Rigatoni with Pork Belly, Tomato, Apple and Almond

Ravioli with Parmigiano Reggiano, served with Cauliflower Cream Sauce (Supplement Charge 200)

Saffron Cream Risotto with Snow Crab Meat and Radish (Supplement Charge 400)

Saffron Cream Risotto with Lobster, Snow Crab Meat and Daikon Radish  
Served with Lobster Sauce (Supplement Charge 900)

### Desserts, Fresh Fruits and Ice Cream Buffet

### Original Blend Coffee, Tea or Mandarin Oriental Blend Tea

**4,500**

#### ENTREE OPTIONS

Freshly cooked Main Course served at your table

Pan-seared Salmon with Potato Flan  
Buckwheat Galette and White Wine Sauce  
+ 900

Roasted Lamb Leg with Mint and Rosemary  
Served with Red paprika Purée and Mustard Sauce  
+ 900

Pan-seared Beef Sirloin  
Seasonal Vegetable and Balsamic Vinegar Sauce  
+1,400

#### VENTAGLIO LEMONADE SELECTION



Strawberry/Grape/Yuzu  
Lemon & Lime / Hot Lemonade  
+ 500

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.