

HALLOWEEN DINNER BUFFET

WEEKDAY

ハロウィンディナーbuffet [ウィークデイ]

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

あさり チェリートマト ケッパーのスパゲッティー ポンゴレ

南瓜のニョッキ ほうれん草のピュレと胡桃 セージバターソース

マスカルポーネチーズのリゾット 穴子と燻製風味の卵黄 栗と赤ワインのジュ (プラス 350)

好きなメインディッシュを1品お選び下さい

秋刀魚のソテー 蓮根とコリンキーのオイルマリネ エスカルゴバターソース

ターキープレストのきのこファルシ チーズとハーブのソース クランベリー

国産牛サーロインのステーキ 季節の野菜 ダイアンソース (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

5,000



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

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.

HALLOWEEN DINNER BUFFET

WEEKDAY

Hot and Cold Appetizers Buffet

Bread Buffet

Choice of freshly cooked Pasta or Risotto

“Spaghetti alle Vongole” with Capers, Tomatoes and Toasted Bread Crumbs

Pumpkin Gnocchi with Spinach Pesto, Walnuts, Grana Padano Cheese and Sage Butter Sauce

Risotto with Mascarpone Cheese and Baked Conger Eel, Smoked Egg Yolk, Red Wine Reduction and Chestnuts
(Supplement Charge 350)

Choice of Main Course served to your table

Sautéed Sanma Pacific Saury with Oil Marinated Lotus Root and Colinky Squash
Served with Escargot Butter Sauce

Turkey Breast Stuffed with Mushroom Farce
Served with Cranberry and Herbed Cheese Sauce

Pan-seared Beef Sirloin, Seasonal Vegetables and Sauce “Diane” (Supplement Charge 1,000)

Desserts, Fresh Fruits and Ice Cream Buffet

Original Blend Coffee, Tea or Mandarin Oriental Blend Tea

5,000



VENTAGLIO LEMONADE SELECTION

Raspberry / Grape / Yuzu / Lemon & Lime

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