

DESSERT
デザート

✔ **CRÈME CATALANE**
クレーム カタナ

APPLE PIE
アップルパイ

SELECTION OF VERRINE
ヴェリーヌセレクション

VANILLA MOUSSE CHOCOLATE SAUCE
バニラムース チョコレートソース

✳️ **PANNA COTTA**
WITH RASPBERRY AND CASSIS CONFIT
パンナコッタ ラズベリーとカシスのコンフィ

✳️ **YUZU CHEESE MOUSSE ORANGE JELLY**
柚子チーズムース オレンジゼリー

COFFEE / TEA
コーヒー・紅茶

MANDARIN ORIENTAL TOKYO
BLEND TEA
マンダリン オリエンタル 東京 ブレンドティー



Fans of M.O. members enjoy additional dining benefits.
ファンズ オブ M.O. (Fans of M.O.) 会員のお客さまは、
さらなるダイニング特典をご利用いただけます。



English



日本語



LUNCH
Weekday

QUICK LUNCH
クイックランチ

APPETIZER, MAIN COURSE
COFFEE OR TEA
前菜 / メインディッシュ
コーヒー または 紅茶

2,200

SHORT LUNCH COURSE
ショートランチコース

APPETIZER, MAIN COURSE, DESSERT
COFFEE OR TEA
前菜 / メインディッシュ / デザート
コーヒー または 紅茶

3,300

VENTAGLIO LUNCH COURSE
ヴェンタリオランチコース

3 KINDS OF APPETIZER
SOUP, MAIN COURSE, DESSERT
COFFEE OR TEA
前菜3品 / スープ / メインディッシュ / デザート
コーヒー または 紅茶

5,280

SERVED WITH FRESHLY BAKED BREAD
WITH DUKKHA INFUSED BUTTER
焼きたてのパンにデュカバターを添えて
ご提供いたします

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。

APPETIZER

前菜

- 🍷 **CONFIT EGG IN CURRY OIL**
MUSHROOM, SPINACH, BACON FOAM
カレー風味のエッグコンフィ
季節の茸 法蓮草 ベーコンフォーム
- 🌿 **BEETROOT TERRINE**
- 🍷 **HOMEMADE CUMIN FLAVORED LABNEH**
レッドビーツテリーヌ
自家製クミン風味のラブネ バジルピネガー
- 🍷 **CRYING TIGER BEEF**
- 🍷 **CRISPY FENNEL AND APPLE SALAD**
- 🍷 **TAMARIND AND SHALLOT SAUCE**
クライングタイガービーフ
フェネルとリンゴのサラダ
タマリンドとエシャロットのソース
- 🍷 **SMOKED HAMACHI CEVICHE**
PICKLED SHALLOT AND PONZU CAVIAR
WITH LEMON SPLIT DRESSING
スモークした鮨のセビーチェ
エシャロットピクルス ポン酢キャビアレモンスプリットドレッシング
- 🌿 **ROASTED BUTTERNUT**
- 🍷 **ROASTED PURPLE POTATO PUREE**
PARMESAN AND CUMIN TUILE
BROWN BUTTER VINAIGRETTE
CURRY COCONUT SAUCE
バターナッツのロースト
紫芋のピュレ パルメザンとクミンのチュイル
焦しバターのピネグレット ココナッツカレーソース

SOUP

スープ

- 🍷 **MUSHROOM CAPPUCINO**
WILD RICE SALSA
マッシュルームのカプチーノスープ
ワイルドライスのサルサ
- MUSSEL CHOWDER**
NEW ENGLAND STYLE
BACON AND PARSLEY CROUTON
ムール貝のチャウダー
ニューイングランドスタイル
ベーコンとパセリのクルトン

MAIN COURSE

メインディッシュ

- 🍷 **MEXICAN STYLE TOSTADA**
CAJUN FLAVORED PRAWN
CRISPY BABY GEM LETTUCE, JALAPENO, BASIL
MARINATED CHICKEN
BLACK BEAN GUACAMOLE, PICO DE GALLO
メキシカントスターダ
ケイジャン風味のエビ レタスハラペーニョ
チキンバジルマリネ 黒豆ワカモレ ピコデガヨ
- 🌿 **AUTUM VEGETABLE RATATOUILLE**
- 🍷 **CONFIT GARLIC AND BASIL VINAIGRETTE**
秋野菜のラタトゥイユ
ガーリックコンフィとバジルのピネグレット
- 🌿 **MUSHROOM RISOTTO**
- 🍷 **WITH FLAVORFUL ESPUMA**
季節の茸のリゾット
風味豊かなエスプーマ
- 🍷 **TANDOORI FLAVORED SEABREAM**
- 🍷 **GRILLED ZUCCHINI WITH CORIANDER AND MINT SAUCE**
真鯛のタンドリー風
ズッキーニのグリル コリアンダーとミントのソース
- 🍷 **CHIBA SUSTAINABLE SEABASS**
- 🍷 **CHINESE CHIVE CRUSHED POTATO PARSLEY NAGE**
(SUPPLEMENT CHARGE + 1,100)
千葉県産鱸のプレゼ
花萼 クラッシュポテト パセリのナージュ
(追加料金 + 1,100円)
- 🍷 **“HITACHI NO KAGAYAKI” PORK LOIN SATAY STYLE**
MANGANJI PEPPER PUREE
TEMPEH AND PICKLED CUCUMBER
“常陸の輝き”ポークロインのサテ風
万願寺唐辛子のピュレ 胡瓜のピクルスとテンペ
- 🍷 **GRILLED JAPANESE BEEF**
POMMES ANNA, EGGPLANT PUREE
PORT WINE SAUCE
(SUPPLEMENT CHARGE + 3080)
国産牛のグリル
ポムアンナ ナスのピュレ ポートワインソース
(追加料金 + 3,080円)

🌿 Vegetarian
ベジタリアン

🍷 Vegan
ビーガン

🍷 Gluten Free
グルテンフリー

🍷 Lactose Free
ラクトースフリー

🍷 Hot
辛い料理

EXQUISITE INTERNATIONAL FARE IN A RELAXED AND LIGHT-FILLED SETTING.

Drawing inspiration from various culinary cultures across the globe, Chef Vincent Wan offers sophisticated and authentic international cuisine. Our diverse menu promises to delight every palate and preference. With each bite, embark on a culinary journey full of new flavours, textures and surprises, in a joyous celebration of international gastronomy.

“食で世界を旅する”かのような
彩り豊かなインターナショナル ダイニング

ヴェンタリオでは、さまざまな国の食文化に精通し、枠にとらわれないシェフの感性が織りなす、繊細で彩り豊かなインターナショナル料理をご用意しております。彩り豊かな料理の数々を通じて、まるで世界を旅しているかのような、常に新しい発見と感動に出会える“食の旅”をお楽しみください。

A LA CARTE

Appetizer

🌿 CONFIT EGG in CURRY OIL
Mushroom, Spinach, Bacon Foam

🌿 SMOKED HAMACHI CEVICHE
Pickled Shallot and Ponzu Caviar
with Lemon Split Dressing

🌿 CRYING TIGER BEEF
🌿 Crispy Fennel and Apple Salad
🌿 Tamarind and Shallot Sauce

🌿 ROASTED BUTTERNUT
🌿 Roasted Purple Potato Puree
Parmesan and Cumin Tuile
Brown Butter Vinaigrette
Curry Coconut Sauce

🌿 PORK TERRINE
Spiced Apple Jelly
Tarragon Mayonnaise

🌿 BEETROOT TERRINE
🌿 Homemade Cumin Flavored Labneh

🌿 ROASTED PUMPKIN
with Hummus and Bulgur Tabouleh

🌿 Vegetarian
ベジタリアン

🌿 Vegan
ビーガン

🌿 Gluten Free
グルテンフリー

🌿 Lactose Free
ラクトースフリー

🌿 Hot
辛い料理

Soup and rice

770 🌿 MUSHROOM CAPPUCINO
Wild Rice Salsa

880 🌿 MUSHROOM RISOTTO
🌿 with Flavorful Espuma

Main Course

1,100

🌿 AUTUMN VEGETABLE RATATOUILLE
🌿 Confit Garlic and Basil Vinaigrette 1,540

770 🌿 TANDOORI FLAVORED SEABREAM
🌿 Grilled Zucchini
Coriander and Mint Sauce 2,420

🌿 CHIBA SUSTAINABLE SEABASS 2,860
🌿 Chinese Chive, Crushed Potato, Parsley Nage

770 🌿 "HITACHI NO KAGAYAKI" PORK LOIN
SATAY STYLE 3,520
Manganji Pepper Puree
Tempeh and Pickled Cucumber

770

🌿 GRILLED JAPANESE BEEF 4,950
Pommes Anna, Eggplant Puree, Port Wine Sauce

770

CHEESE & BREAD

Regional Organic Cheese 1,760
with Condiment

Served with Freshly Baked Bread 330
with Dukkah Butter

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.