VENTAGLIO

WEEKDAY BUFFET MENU
平日 ブッフェメニュー
6/17～9/15

LUNCH | ランチ **11:30 - 15:00**
BUFFET CLOSED | ブッフェクローズ **14:30**

DINNER | ディナー **18:00 - 21:30**
BUFFET CLOSED | ブッフェクローズ **21:00**

PRICE | 料金 **6,600**

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。

WEEKDAY BUFFET MENU

FRESH VEGETABLE AND CONDIMENTS

Mixed Green | Cucumber | Cherry Tomato | Corn | Mix Daikon | Hummus

Tzatziki | Marinated Olives | Mix Vegetable Pickles

Tuna and Rosemary | Anchovy | Gherkins

Selection of Olive oil, Vinegars and Dressing

ミックスサラダ | キュウリ | チェリートマト | コーン | 大根 | フムス（ひよこ豆のディップ）

ザジキ（ヨーグルトとハーブのディップ） | オリーブマリネ | ミックスピクルス

ローズマリー風味のツナ | アンチョビ | ガーキンピクルス

ドレッシングやオリーブオイルとヴィネガーも各種ご用意しております

SEASONAL COMPOSED SALAD

Winter Melon, Clam and Crab with Herb Sauce

Cumin Flavored Quinoa, Corn and Spinach Salad

Hokkaido Potato with Cod Roe

White Kidney Beans, Spam, Dragon Fruit and Pineapple Salad

Mozuku, Seaweed, Cucumber and Daikon with Shiikuwasa Ponzu Sauce

冬瓜 浅蜊と蟹のハーブソース

キヌア コーン ほうれん草のサラダ クミンの香り

北海道産ポテトとたらこ

白いんげん豆 スパム ドラゴンフルーツとパイナップルのサラダ

もずく 海藻 キュウリと大根 シークワーサーポン酢

APPETIZER

Chilled Hokkaido Potato Vichyssoise

Heirloom Tomato with Tomato Consommé and Mozzarella Cheese Salad

Hokkaido Scallop Cooked with Rice

Marinated Scallops and Yuzu Pepper Flavored Salmon Roe

Torched Salmon Carpaccio with Lavender Blossom and Tomato Relish

Hakodate Herring Esacabeche with Pickle Vegetables

Spicy Shrimp, Avocado and Mango Salad

Green Papaya Salad and Sliced Pig Ear in Creamy Goma Dressing

北海道産ポテトの冷製ヴィシソワーズ

カラフルなチェリートマト トマトコンソメとモッツァレラチーズのサラダ

北海道産帆立の炊き込みご飯 帆立のマリネと柚子胡椒風味のイクラ添え

炙りサーモン ラベンダーの香るトマトとハーブのレリッシュ

函館産 鰊のエスカベッシュ

海老 アボカドとマンゴーのスパイシーサラダ

グリーンパパイヤとミミガーのサラダ 胡麻ドレッシング

BREAD

Soft Roll | Ciabatta | Baguette

ソフトロール | チャバタ | バゲット

LIVE STATION

OKINAWA SOUL FOOD TACO RICE

Original Taco Meat ｜ Tomato ｜ Cheese ｜ Lettuce ｜ Salsa Sauce

【沖縄】　タコライス

自家製タコスミート｜トマト｜チーズ｜レタス｜サルサソース

HEARTY HOKKAIDO SOUP CURRY

Chicken｜ Seasonal Vegetables ｜ Curry Broth

"YUMEPIRIKA" Rice From Hokkaido.

【北海道】　スープカレー

鶏肉｜季節の野菜｜カレースープ

お米は、北海道産"ゆめぴりか"を使用しています

ROASTED BEEF

Daikon Ponzu Sauce｜Red Wine Sauce

ローストビーフ

おろしポン酢ソース｜赤ワインソース

MAIN DISHES

Thick Soup of Corn and Flaky Snow Crab

Roasted Hokkaido Summer Cod with Tomato, Basil and Meuniere Sauce

Oven Baked Salmon with Miso Butter Sauce

"Rafute" Okinawan Style Braised Pork in Awamori, Szechuan Pepper

Sauteed Beef and Vegetables with Homemade Hokkaido Onion Sauce

Okinawan Style Stir-fried Somen and Vegetables and Prawns

Oven Baked May Queen and Northern Ruby Potato with Creamy Mornay Sauce

とうもろこしと蟹のスープ "含多湯"（ガタタン）

北海道産 夏鱈のロースト 焦がしバターとケッパーのソース

サーモンのオーブン焼き 味噌バターソース

"ラフテー" 泡盛で煮込んだ豚の煮込み 四川山椒の香り

牛肉と野菜のソテー 自家製北海道産オニオンソース

沖縄風そうめんと野菜と海老の炒め物

メイクイーンとノーザンルビーポテトのオーブン焼き モルネーソース

DESSERT

Mango Pudding | Red Fruits Crumble | Fruits Tart

Coconut Chocolate Mousse | Round Coconut & Pineapple Cake

Square Exotic Cake | Mint Pineapple | Summer Jelly Fruits & Tea

マンゴープリン｜赤い果実のクランブル｜フルーツタルト

ココナッツとチョコレートのムース｜ココナッツとパイナップルのケーキ

エキゾチックケーキ｜ミント風味のパイナップル｜サマーフルーツと紅茶のゼリー

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。