

## DESSERT デザート

**PASSION FRUIT TART**  
**LEMON CONFIT PASSION FRUITS CUSTARD CREAM**  
**VANILLA AND LIME CHANTILLY**  
パッションフルーツタルト  
レモンコンフィ パッションフルーツのカスタードクリーム  
ヴァニラとライムのシャンティイ

**YUZU CHEESECAKE**  
**GRAPEFRUIT CONFIT**  
柚子のチーズケーキ グレープフルーツのコンフィ

**CHOCOLATE BROWNIE**  
**SOFT CARAMEL PEANUT ICE CREAM**  
チョコレートブラウニー  
ソフトキャラメルとピーナッツアイスクリーム

**COFFEE / TEA**  
コーヒー・紅茶

**MANDARIN ORIENTAL**  
**BLEND TEA**  
マンダリン オリエンタル 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



## DINNER *Weekend & Holiday*

### 3-COURSE QUICK DINNER クイックディナー

**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

**4,180**

### 5-COURSE SHORT DINNER ショートディナーコース

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

**5,720**

### 7-COURSE VENTAGLIO DINNER ヴェンタリオ ディナーコース

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

**8,580**

**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。

## APPETIZERS 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
- 🍷 SALMON GRAVLAX NORDIC STYLE  
PICKLED BEETROOT SPAGHETTI  
HORSERADISH CREAM  
サーモングラブックス ノルディックスタイル  
ビーツのピクルス ホースラディッシュクリーム
- 🍷 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  
スモークした鮭のセビーチェ  
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  
焦しバターのビネグレット ココナッツカレーソース
- 🍷 PORK TERRINE  
SPICED APPLE JELLY AND TARRAGON MAYONNAISE  
ポークテリーヌ  
林檎とスパイスのゼリー タラゴンマヨネーズ
- 🍷 CRAB CROQUETTA  
🍷 WITH CREOLE SAUCE  
蟹のクロケッタ クレオールソース

## 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
- 🍷 POTSTICKER  
REVISITED PORK AND SHRIMP WANTON  
UMAMI BROTH  
ポットスティッカー 豚肉と海老のワンタンスープ

- 🌿 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

## CHEF'S DISH シェフのおススメ

- 🌿 ROASTED PUMPKIN  
WITH HUMMUS AND BULGUR TABOULEH  
南瓜のロースト フムスとブルグルタブレ
- 🍷 JOLLOF SEAFOOD POT  
🍷 IWATE BLACK RICE COOKED IN MUSSEL STOCK BLUE  
ANGEL SHRIMP MUSSEL, CHORIZO  
ジョロフ シーフードポット  
黒米を使ったムール貝スープの炊き込み  
天使海老 ムール貝 チョリソ

## MAIN COURSE メインディッシュ

- 🌿 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ビネグレット
- 🍷 TANDOORI FLAVORED SEABREAM  
🍷 GRILLED ZUCCHINI  
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  
千葉県産鱸のブレゼ  
花萼 クラッシュポテト パセリのナーージュ
- CHICKEN PASTILLA  
MOROCCAN STYLE PIE  
SLOW COOKED CHICKEN IN RAS EL HANOUT  
チキンパスティヤ モロッコスタイル  
ラスエルハヌートを使いじっくり煮込んだチキン
- 🍷 "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

- ORGANIC AUSTRALIA LAMB  
CRUSTED NUT AND HERB, CONFIT POTATO  
BALSAMIC REDUCTION SAUCE  
(SUPPLEMENT CHARGE +2,420)  
オーストラリア産オーガニック仔羊のロースト  
ナッツとハーブのクラスト ポテトコンフィ バルサミソース  
(追加料金 + 2,420円)

- 🍷 GRILLED JAPANESE BEEF  
POMMES ANNA, EGGPLANT PUREE, PORT WINE SAUCE  
(SUPPLEMENT CHARGE +3,080)  
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)

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

"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

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.

ヴェントリオでは、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

770 🌿 TANDOORI FLAVORED SEABREAM  
🌿 Grilled Zucchini  
Coriander and Mint Sauce

🌿 CHIBA SUSTAINABLE SEABASS  
🌿 Chinese Chive, Crushed Potato, Parsley

770

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

770

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

770

## CHEESE & BREAD

Regional Organic Cheese  
with Condiment

Served with Freshly Baked Bread  
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.