



WEEKDAY BUFFET MENU

平日 ブッフェメニュー

9/2～9/17

LUNCH | ランチ 11:30 - 15:00

BUFFET CLOSED | ブッフェクローズ 14:30

DINNER | デイナー 18:00 - 21:30

BUFFET CLOSED | ブッフェクローズ 21:00

PRICE | 料金 6,600



: Made with ingredients from Kagawa | 香川県の食材を使用

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 KAGAWA FOOD FAIR

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

CUMIN FLAVORED QUINOA, CORN AND SPINACH SALAD

POTATO WITH COD ROE SALAD

WHITE KIDNEY BEANS, SPAM, DRAGON FRUIT AND PINEAPPLE SALAD

MOZUKU, SEAWEED, CUCUMBER AND DAIKON WITH SHIIKUWASA PONZU SAUCE

キヌア コーン ほうれん草のサラダ クミンの香り

ポテトとたらこのサラダ

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

 WINTER MELON SALAD WITH DRIED IRIKO AND CRUSHED PEANUTS

 GIANT OCTOPUS SALAD WITH CUCUMBER PICKLES, CILANTRO AND CHILI

 OLIVE PORK AND MITOYO EGGPLANT SALAD IN A CREAMY SESAME SAUCE

CHILLED POTATO VICHYSOISE

COOKED SCALLOPS ON SCALLOP FLAVORED RICE WITH YUZU KOSHO MARINATED SALMON ROE

HAKODATE HERRING ESACABECHE WITH PICKLED VEGETABLES

SPICY SHRIMP, AVOCADO AND MANGO SALAD

 冬瓜のサラダ 伊吹島いりことピーナッツ添え

 スパイスでマリネした蛸のサラダ 胡瓜のピクルス

 香川県産 オリーブ豚と三豊茄子のサラダ 胡麻ドレッシング

ポテトの冷製ヴィシソワーズ

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

函館産 鰯のエスカパッシュ

海老 アボカドとマンゴーのスパイシーサラダ

BREAD

SOFT ROLL | BAGUETTE |  FOCACCIA

ソフトロール | バゲット |  フォッカチャ

SERVED TO YOUR TABLE

KINDLY CHOOSE YOUR DESIRED MEAL

好きなお食事をお選びください



GREEN TEA FLAVORED UDON

CHILLED GREEN TEA UDON WITH THINLY SLICED SMOKED DUCK AND UME KOSHO



冷製茶うどん スモークした鴨と梅こしょう添え



HOT CURRY UDON WITH VENTAGLIO ORIGINAL CURRY SAUCE AND SEASONAL VEGETABLE FROM KAGAWA



ヴェンタリオ特製カレーうどん 香川県産 野菜添え

CARVING STATION



SANUKI STYLE OLIVE CHICKEN



オリーブ地鶏のロースト

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

"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 POTATO WITH CREAMY MORNAY SAUCE

PAN FRIED SEABREAM TAJINE STYLE WITH PRESERVED LEMON SAUCE AND BULGUR

とうもろこしと蟹のスープ "含多湯" (ガタン)

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

"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

メイクイーンポテトのオープン焼き モルネーソース

真鯛のソテー タジン風 レモンソース ブルグル添え

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。