VENTAGLIO

WEEKDAY BUFFET MENU

平日 ブッフェメニュー

9/18～11/12・11/25～12/5

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 | Daikon | Hummus

Tzatziki | Marinated Olives | 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

Mushroom and Wild Rice Salad

Sweet Potato and Apple Salad with Cream Cheese Sauce

Roasted Pumpkin with Rosemary Flavor

Carrot and Orange Salad with Cumin

Winter Melon Salad with Dried Iriko and Crushed Peanuts

茸とワイルドライスのサラダ

さつまいもと林檎のクリームチーズソース

南瓜のロースト ローズマリー風味

人参とオレンジのサラダ クミン

冬瓜のサラダ 伊吹島いりことピーナッツ添え

APPETIZER

Marinarted Octopus with Red Bell Pepper Sauce Cilantro and Jalapeno Pepper

Pork and Eggplant Salada in Creamy Sesame Sauce

Home Made Pork Terrine with Ssamjang

Autumn Harvest Salad

Beetroot and Blue Cheese Salad with Balsamic Vineger

Crispy River Shrimp with Rhubarb and Fennel

Bonito Tataki with Nuta and Yuzu

蛸のマリネ パプリカソース パクチーとハラペーニョ添え

豚と茄子のサラダ 胡麻ドレッシング

ポークとサムジャンの自家製テリーヌ

オータムハーベストサラダ

ビーツとブルーチーズのサラダ バルサミコドレッシング

海老 アボカドとマンゴーのスパイシーサラダ

川海老のフリット ルバーブとフェンネル添え

鰹のたたき 葉にんにくのピュレと柚子のソース

BREAD

Milk Bread | Baguette | Focaccia

ミルクブレッド | バゲット | フォッカチャ

Served to your table

Kindly Choose Your Desired Meal

お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 野菜添え

Carving station

Roasted Beef

Bordelaise Sauce｜Green Peppercorn Sauce

ローストビーフ

ボルドレーズソース｜グリーンペッパーソース

MAIN DISHES

Honey Glazed Roasted Pork with Pesto of Fig and Walnuts

Beef Cheek Stewed in Red Wine

Roasted Yellowtail with Clam Cream Sauce

Chicken Stew with Caramelized Onion and Mustard Sauce

Pan Fried Seabream Tajine Style with Preserved Lemon Sauce and Bulgur

Roasted Pumpkin Cream Soup

蜂蜜香るローストポーク 無花果と胡桃添え

牛頬肉の赤ワイン煮込み

愛媛県産 イナダのロースト 浅利のクリームソース

鶏肉の煮込み キャラメリゼオニオンとマスタードソース

真鯛のソテー タジン風 レモンソース ブルグル添え

南瓜のクリームスープ

DESSERT

Seasonal Jelly and Fruits｜Pumpkin Pecan Cheesecake ｜Apple Crumble

Orange Pudding ｜Normandy Apple Puff

Fruits Tart ｜Raspberry & Chocolate Mousse ｜Caramel Tart & Dried Fruits

季節のゼリーとフルーツ｜南瓜のチーズケーキ｜林檎のクランブル

ココナッツとチョコレートのムース｜ノルマンディーアップルパイ

フルーツタルト｜ラズベリーとチョコレートのムース｜キャラメルとドライフルーツのタルト

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。