

THE PARAMANA CONCEPT

SOURDOUGH BREAD, FRESH OREGANO, OLIVE OIL VARIETY OF GRISSINI, PITA BREAD

FAVA BEANS GREEK BROAD BEANS

MELITZANOSAKATA | SMOKED EGGPLANT SALAD

TZATZIKI | GARLIC YOGHURT SPREAD

TARAMOSALATA | FISH ROE SPREAD

TIROKAFTERI | SPICY CHEESE SPREAD, KALAMATA OLIVES OREGANO, LEMON

サワードゥーブレッド、グリッシー二各種、ピタブレッド

ギリシャ風そら豆

メリジャノサラタ | 焼き茄子とフェタチーズのサラダ ザジキ | ヨーグルトとニンニクのディップ タラモサラタ | たらことからすみのスプレッド ティロカフテリ | スパイシーチーズ スプレッド カラマタオリーブ オレガノ レモン風味

SALAD

GREEK SALAD | OTIHINIC TOMATOES, KALAMATA OLIVES, CUCUMBER, FETA CHEESE
WILD GREENS | ZUCCHINI, LEMON, MINT, CRUMBLED RICOTTA
ギリシャ風サラダ | トマト カラマタオリーブ キュウリ フェタチーズ
ワイルドグリーン | ズッキーニ レモン ミント リコッタチーズ

APPETIZERS

SEABASS CARPACCIO | LEMON, HERBS, BOTTARGA
CRISPY ZUCCHINI PATTIES | FRESH MINT, LEMON, YOGHURT
SHRIMP "MIKROKIMANO" | SHRIMP WITH TOMATO AND FETA STEW
鱸のカルパッチョ | レモン ハーブ からすみ
クリスピーズッキーニパテ | ミント レモン ヨーグルト
海老の "ミクロリマーノ" 風

SOUP

KAKAVIA SOUP | CATCH OF THE DAY SOUP, LEMON, OLIVE OIL カカヴィアスープ | 本日の魚のスープ レモン オリーブオイル

MAINS

MPRIAM | VEGETABLES, OVEN BAKED VEGETABLES

GEMISTA | STUFFED TOMATOES AND PEPPERS WITH RICE

FAGGRI A LA POLITA | SEABREAM WITH ARTICHOKE STEW

OLIVIERA MOUSSAKA | SLOW COOKED BEEF CHEEKS, EGGPLANT, BECHAMEL

OVEN BAKED POTATO | LEMON, OREGANO

CHICKEN WITH OKRA TOMATO, GARLIC, PARSLEY

ブリアム|ギリシャ風 野菜のロースト

ゲミスタ |ギリシャ風 野菜のライス詰め

真鯛とアーティチョークの煮込み

シェフ オリヴィエラのオリジナルムサカ | 牛頬肉の煮込み 茄子 ベシャメルソース

ポテトのオーブン焼き レモン オレガノ

チキンとオクラのトマト煮込み

FROM KITCHEN

BEEF "CRITHAROTO" | BEEF STEW WITH ORZO PASTA *LUNCH ONLY

SHRIMP "CRITHROTO" | SHRIMP STEW WITH ORZO PASTA *DINNER ONLY

牛肉のクリサロット | 牛肉の煮込みとオルツォパスタ *ランチ限定

海老のクリサロット | 海老のトマトソースとオルツォパスタ *ディナー限定

CARVING STATION

CHIKEN "GYROS" | PITTA BREAD, TZATZIKI, TOMATO, ONION, OREGANO *LUNCH ONLY

PORK "GYROS" | PITTA BREAD, TZATZIKI, TOMATO, ONION, OREGANO *DINNER ONLY

鶏肉のギロス | ピタブレッド ザジキ トマト 玉ねぎ オレガノ *ランチ限定

豚肉のギロス | ピタブレッド ザジキ トマト 玉ねぎ オレガノ *ディナー限定

DESSERT

MOSAIC | CHOCOLATE SALAMI, BEAN TO BAR FELEAR CHOCOLATE, HAZELNUTS AND METAXA

PORTOKALOPITA ORANGE PIE, PHYLLO PASTRY, GREEK YOGHURT, ORANGE SYRUP

EKMEK KANTAIFI | SHREDDED PASTRY, LAYERED WITH CREAMY CUSTARD AND WHIPPED CREAM AND TOPPED WITH WALNUTS, PASTRY CREAM, PISTACHIO, CINNAMON

WALNUT PIE | WALNUTS, CLOVE SYRUP

GLAKTOMPOUREKO | CRISPY PHYLLO PASTRY WITH SEMOLINA CUSTARD, LEMON

モザイク | チョコレートサラミ チョコレート ヘーゼルナッツ メタクサ

ポルタコリピタ | オレンジパイ パートフィロパイ ギリシャヨーグルト オレンジシロップ

エクメック カンタイフィ | クリームパティシエール ピスタチオ シナモン

クルミのパイ | 胡桃 クローブシロップ

ガラクトムブレコ | セモリナ カスタード レモン

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



WEEKDAY BUFFET MENU

平日 ブッフェメニュー 11/25~12/5

(AVAILABLE DURING LUNCH TIME UNTIL 5TH DECEMBER)

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 (ひょこ豆のディップ) 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
MARINATED EGGPLANT WITH MYOGA AND GINGER

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
茄子のマリネ 茗荷と生姜添え

APPETIZER

WINTER MELON SALAD WITH DRIED IRIKO AND CRUSHED PEANUTS

PORK AND EGGPLANT SALADA IN CREAMY SESAME SAUCE

BEETROOT AND BLUE CHEESE SALAD WITH BALSAMIC VINEGER

MUSHROOM COOKED WITH RICE WHITEBAIT BOTTARGA AND SALMON ROE

CRISPY RIVER SHRIMP WITH RHUBARB AND FENNEL

BONITO TATAKI WITH NUTA AND YUZU

冬瓜のサラダ 伊吹島いりことピーナッツ添え
豚と茄子のサラダ 胡麻ドレッシング
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
茸の炊き込みご飯 しらす からすみと柚子胡椒風味のいくら添え
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

BRAISED BEEF CHEEK WITH PASTA

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

SEASONAL VEGETABLE

蜂蜜香るローストポーク 無花果と胡桃添え

牛頬肉のラグーパスタ

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

季節の野菜

DESSERT

Seasonal Jelly and Fruits \mid Pumpkin Pecan Cheesecake \mid 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。