VENTAGLIO

AUTUMN EPICUREAN JOURNEY
実りの秋を味わう美食の旅ブッフェ

A Taste of Harvest
テイスト オブ ハーベスト

From September 25 to November 20
Lunch : Monday to Friday / Dinner : Sunday to Thursday
*Please note that prices may vary on public holidays

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 6,820

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あげます。
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。

VENTAGLIO SALAD TABLE

Mixed Greens | Romaine lettuce | Tomato | Cucumber | Carrot | Red Cabbage | Radish
Baby Corn | Broccoli | Potato | Sweet Potato | Bell Pepper | Mixed Beans
Marinated Mushroom | Sprout | Bean Sprouts | Hummus | Tzatziki | Couscous
Cajun Chicken | Shrimp | Croutons | Pumpkin Seeds | Almonds
Cottage Cheese | Dried Fruit | Fried Onion

ミックスグリーン | ロメインレタス | トマト | 胡瓜 | 人参 | 赤キャベツ | 紅芯大根 | ヤングコーン | ブロッコリー | ポテト | さつま芋
パプリカ | ミックスビーンズ | キノコマリネ | スプラウト | 豆苗 | フムス | ザジキ | クスクス | ケイジャンチキン | 小海老 | クルトン
南瓜の種 | アーモンド | カッテージチーズ | ドライフルーツ | フライドオニオン

ORIGINAL DRESSINGS, SELECTION OF OLIVE OIL AND VINEGARS

Onion | Ras el Hanout Orange | Farm | Caesar | Mexican
Rosemary Oil | Olive Oil | Garic Chili Oil | Balsamic Vinegar

オニオン | ラス・エル・ハヌート オレンジ | ファーム | シーザー | メキシカン
ローズマリーオイル | オリーブオイル | ガーリックチリオイル | バルサミコビネガー

HOUSE-MADE BREAD SELECTION

Ciabatta Bread | Baguette | Two kinds of Daily Bread

チャバタ | バケット | 日替わり2種

SELECTION COMPOSED SALADS

Whole Roasted Cauliflower, Miso and Roasted Walnut Sauce, Sauteed Maitake
Organic Cage-Free Egg, Avocado and tuna Katsuobushi
Bread Sable, Autumn Vegetables, Tofu Sauce
Jacket Potato with Braised Onions and Bacon
Roasted and Mushed Pumpkin Salads
Cod brandade

カリフラワーのロースト 舞茸のソテー 味噌と胡桃のソース
オーガニック放牧卵 ツナアボカドディップと鰹節
ブレットサブレ 秋野菜のサラダ 豆腐ソース
ベイクドポテト 玉葱のソテーとベーコン
南瓜のローストとマッシュのサラダ
鱈のブランダード

SOUP

White Kidney Bean Soup

白いんげん豆のスープ

FROM THE KITCHEN

5 Grains “Gokokumai” Mushroom Risotto

Herb Penne with Autumn Eggplant and Salsiccia

五穀米とキノコのリゾット

秋茄子とサルシッチャのハーブペンネ

MAIN DISHES

Creamy Mashed Potato Gratin

Sauteed Pork Loin with Garlic Herb Sauce

Roast Chicken Thigh, Harissa and Lemon-Tajine Style

Mackerel Tomato Salsa

Roasted Autumn Vegetables with Sage

Steamed Seasonal Fish, Lemongrass Nuoc Cham Broth

クリーミーマッシュポテトグラタン

豚ロース肉のソテー ガーリックハーブソース

ローストチキン ハリッサとレモンのタジン風

鯖のソテー トマトサルサ

秋野菜のロースト セージの香り

旬魚の蒸し物 レモングラス香るヌクチャムブロス

DESSERT

Red Wine and Pear ｜ Pumpkin Pudding ｜ Sweet Potato Cheesecake

Mont Blanc Tart ｜ Cassis Mousse ｜ Bread Pudding ｜ Fruit Jelly

洋ナシの赤ワイン煮｜南瓜のプリン｜さつまいものチーズケーキ

モンブランタルト｜カシスムース｜パンプティング｜フルーツゼリー

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あげます。