



AUTUMN EPICUREAN JOURNEY

実りの秋を味わう美食の旅buffet

Celebration of Harvest
セレブレーション オブ ハーベスト

From September 25 to November 20

LUNCH | ランチ 11:30 - 15:30
BUFFET CLOSED | ブッフェクローズ 15:00

DINNER | デイナー 18:00 - 21:30
BUFFET CLOSED | ブッフェクローズ 21:00

PRICE | 料金 8,360

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。

VENTAGLIO SALAD TABLE

MIXED GREENS | ROMAINE LETTUCE | TOMATO | CUCUMBER | CARROT | RED CABBAGE | RADISH

BABY CORN | BROCCOLI | POTATO | SWEET POTATO | BELL PEPPER | MIX BEAN

MARINATED MUSHROOM | SPROUT | BEAN SPROUT | HUMMUS | TZATZIK | COUSCOUS

CAJUN CHICKEN | SHRIMP | CROUTON | PUMPKIN SEED | ALMOND

COTTAGE CHEESE | DRY FRUITS | 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 DRESSING, 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 | BUCKET | TWO KINDS OF DAILY BREAD

チャバタ | バケット | 日替わり2種

SELECTION COMPOTE SALAD

WHOLE ROASTED CAULIFLOWER, MISO AND ROASTED WALNUTS SAUCE, SAUTEED MAITAKE

ORGANIC CAGE FREE EGG, AVOCADO AND TSUNA KATSUOBUSHI

BREAD SABLE, AUTUMN VEGETABLES, TOFU SAUCE

JACKET POTATO WITH STUFFED ONIONS AND BACON

ROASTED PUMPKIN AND MUSHED SALAD

COD BRANDADE

カリフラワーのロースト 舞茸ソテー 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

プレートサブレ 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

SOUP

WHITE KIDNEY BEAN SOUP COCONUT, GINGER

白いんげん豆のスープ ココナッツ ジンジャー

FROM THE KITCHEN

GOKOKUMAI AND MUSHROOM RISOTTO

HERB PENNE WITH AUTUMN EGGPLANT AND SALSICCIA

ROASTED BEEF

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

ローストビーフ

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

季節魚の蒸し レモングラス香るヌクチャムブロス

DESSERT

RED WINE & PEAR | PUMPKIN PUDDING | SWEET POTATO CHEESECAKE

MONT BLANC TART | CASSIS MOUSSE | BREAD PUDDING | FRUIT JELLY | APPLE SWISS ROLL

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 | パンプディング | フルーツゼリー | アップルロールケーキ

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。