



FESTIVE CELEBRATIONS

インターナショナルダイニング「ヴェンタリオ」
フェスティブ期間 コース料金のご案内

Lunch Buffet ランチbuffet

December 20 to January 4 12月20日から1月4日	JPY 9,900 9,900円
--	---------------------

Dinner Buffet ディナーbuffet

December 19 to 23 and 26 to 30 January 1 to 4 12月19日から23日、26日から30日 1月1日から4日	JPY 9,900 9,900円
December 24, 25, 31 12月24日、25日、31日	JPY 11,000 11,000円

* The menu will be published on our website soon
メニューは内容が確定次第ウェブサイトにてご案内いたします

Enquiries and Reservations - Restaurant Reservations

Telephone: +81 3 3270 8188 (10:00am-8:00pm)

ご予約・お問い合わせはレストラン予約まで
フリーダイヤル: 0120-806-823 (10:00-20:00)

[email: motyo-fbres@mohg.com](mailto:motyo-fbres@mohg.com)

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge
上記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



FESTIVE BUFFET MENU フェスティブ ブッフェメニュー

AVAILABLE FROM 19TH DECEMBER (DINNER) TO 4TH JANUARY

***DINNER TIME ON 24, 25, AND 31 DECEMBER IS EXCLUDED**

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 9,900

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、

予めご了承ください。

価格には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。

FESTIVE BUFFET MENU

FRESH VEGETABLE AND CONDIMENTS

MIXED GREEN | CUCUMBER | CHERRY TOMATO | CORN | DAIKON | HUMMUS

TZATZIKI | MARINATED OLIVES | VEGETABLE PICKLES

TUNA AND ROSEMARY | ANCHOVY

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

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

CHARCUTERIE CORNER

COPPA | PROSCIUTTO | SALAMI | CAPERBERRY | GHERKIN | FIG CHUTNEY

ORANGE CHUTNEY | PÂTÉ EN CROUTES | TERRINES

コッパ | プロシュート | サラミ | ケッパーベリー | ガーキンピクルス | 無花果チャツネ

オレンジチャツネ | パテアンクルート | テリーヌ

APPETIZERS

PERIGOURDINE SALAD SMOKED DUCK, BABY GEM LETTUCE, CROUTONS

CRAB CUSTARD, PINK GRAPEFRUIT, CRAB AND MINT SALAD

MARINATED SALMON WITH REMOULADE AND PASTIS

HOKKAIDO SCALLOP TARTARE SHISO FLOWER CHAMPAGNE SAUCE

GRILLED TUNA, BLACK GARLIC MAYONNAISE, CRISPY SEAWEED, PONZU JELLY

PORCINI MUSHROOM TART WITH CARAMELIZED ONIONS AND HERB SALAD

MIXED SEAFOOD SALAD, ROASTED CHERRY TOMATO, LEMON HONEY DRESSING

スモーク鴨肉のサラダ ペリゴール風

蟹のロワイヤル グレープフルーツ 蟹 ミントのサラダ添え

サーモンマリネ パスティス風味のレムラードソース

北海道産帆立のタルタル シャンパンソース

鮪のグリル 黒にんにくのマヨネーズ ポン酢ジュレ

ボルチーニ茸とキャラメリゼしたオニオンのタルト

シーフードとチェリートマトのサラダ 蜂蜜とレモンドレッシング

BREAD

FOCCACIA | SOURDOUGH | GRISSINI | BAGUETTE

フォカッチャ | サワードウー | グリッシーニ | バゲット

SOUP

LOBSTER BISQUE

ONION SOUP WITH CHEESE CROUTONS

オマール海老のビスク

オニオンスープ チーズのクルトン添え

FROM KITCHEN

PORCINI RAVIOLI WITH GIROLLES AND CHESTNUT SAUCE

ポルチーニのラビオリ ジョール茸と栗のソース

CARVING STATION

ROASTED JAPANESE BEEF WITH PERIGUEUX SAUCE

国産牛のローストビーフ ペリグーソース

MAIN DISHES

DEEP FRIED COD AND TIGER PRAWNS IN COCONUT AND KAFFIR LIME

BEEF CASSOULET, PUY LENTIL, MUSHROOM

SLOW COOKED CHICKEN WITH PETIT POIS À LA FRANÇAISE, MINTED, MUSTARD

ROASTED SALMON SEASONAL VEGETABLES, SUDACHI AND HONEY SAUCE

WINTER BOUILLABaisse

ROASTED WINTER VEGETABLE AND BABY POTATO AU GRATIN WITH GRUYERE

海老と真鱈のココナッツソース

牛肉 レンズ豆のカスレスタイル

チキンパロティース グリンピース ミント マスタード添え

サーモンのロースト スダチのと蜂蜜のソース

ブイヤベース

冬野菜とポテトのグラタン

DESSERT

WINE & SPICE PEAR | STRAWBERRY CHEESECAKE | MIX BERRIES CRUMBLE

YUZU CREAM & CITRUS | APPLE & CINNAMON TART | MONT BLANC TART

CHOCOLATE MOUSSE & MIX NUTS | COFFEE FINGER

PISTACHIO CHRISTMAS LOG | STRAWBERRY CHRISTMAS LOG

洋梨の赤ワインとスパイス煮 | 苺のチーズケーキ | ミックスベリーのクランブル

柚子クリームとシトラス | 林檎とシナモンのタルト | モンブランタルト

チョコレートムース ミックスナッツ | コーヒーフィンガー

ピスタチオのブッシュ・ド・ノエル | 苺のブッシュ・ド・ノエル

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。



FESTIVE DINNER BUFFET MENU フェスティブ ディナー ブッフェメニュー

AVAILABLE DURING DINNER TIME ON 24, 25, AND 31 DECEMBER

DINNER | ディナー 17:30 - 21:30
BUFFET CLOSED | ブッフェクローズ 21:00

PRICE | 料金 11,000

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、

予めご了承ください。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。

FESTIVE DINNER BUFFET MENU

FRESH VEGETABLE AND CONDIMENTS

MIXED GREEN | CUCUMBER | CHERRY TOMATO | CORN | DAIKON | HUMMUS

TZATZIKI | MARINATED OLIVES | VEGETABLE PICKLES

TUNA AND ROSEMARY | ANCHOVY

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

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

CHARCUTERIE CORNER

COPPA | PROSCIUTTO | SALAMI | CAPERBERRY | GHERKIN | FIG CHUTNEY

ORANGE CHUTNEY | PÂTÉ EN CROUTES | TERRINES

コッパ | プロシュート | サラミ | ケッパーベリー | ガーキンピクルス | 無花果チャツネ

オレンジチャツネ | パテアンクルート | テリーヌ

APPETIZERS

PERIGOURDINE SALAD SMOKED DUCK, BABY LETTUCE, CROUTONS

CRAB CUSTARD, PINK GRAPEFRUIT, CRAB AND MINT SALAD

MARINATED SALMON WITH REMOULADE AND PASTIS

HOKKAIDO SCALLOP TARTARE CAVIAR SHISO FLOWER CHAMPAGNE SAUCE

GRILLED ASC TUNA, BLACK GARLIC MAYONNAISE, CRISPY SEAWEED, PONZU JELLY

RED PRAWN SALAD, MICRO CRESS, JERUSALEM ARTICHOKE

PORCINI MUSHROOM TART WITH CARAMELIZED ONIONS AND MICRO HERB SALAD

MIXED SEAFOOD SALAD, ROASTED CHERRY TOMATO, LEMON HONEY DRESSING

スモーク鴨肉のサラダ ペリゴール風

蟹のロワイヤル グレープフルーツ カニ ミントのサラダ添え

サーモンマリネ バスティス風味のレムラードソース

北海道産帆立のタルタル キャビアシャンパンソース

鮭のグリル 黒にんにくのマヨネーズ ポン酢ジュレ

赤海老 菊芋 サラダ

ボルチーニ茸とキャラメリゼしたオニオンのタルト

スモーク鴨肉のサラダ ペリゴール風

シーフードとチェリートマトのサラダ 蜂蜜とレモンドレッシング

BREAD

FOCCACIA | SOURDOUGH | GRISSINI | BAGUETTE

フォカッチャ | サワードゥー | グリッシーニ | バゲット

SOUP

LOBSTER BISQUE

ONION SOUP WITH CHEESE CROUTONS

オマール海老のビスク

オニオンスープ チーズのクルトン添え

FROM KITCHEN

PORCINI RAVIOLI WITH GIROLLES AND CHESTNUT SAUCE

ポルチーニのラビオリ ジロール茸と栗のソース

CARVING STATION

BEEF WELLINGTON WITH MADEIRA SAUCE

ROASTED PORK WITH PORK JUS

牛肉のパイ包み焼き マデラソース

豚肉のロースト ジュドポーク

MAIN DISHES

DEEP FRIED COD AND TIGER PRAWNS IN COCONUT AND KAFFIR LIME

BEEF CASSOULET, PUYS LENTIL, MUSHROOM

SLOW COOKED CHICKEN WITH PETIT POIS À LA FRANÇAISE, MINTED, MUSTARD

ROASTED SALMON SEASONAL VEGETABLES, SUDACHI AND HONEY SAUCE

WINTER BOUILLABAISSE

ROASTED WINTER VEGETABLE AND BABY POTATO AU GRATIN WITH GRUYERE

海老と真鱈のココナッツソース

牛肉 レンズ豆のカスレスタイル

チキンバロティーヌ グリンピース ミント マスタード添え

サーモンのロースト スダチと蜂蜜のソース

ブイヤベース

冬野菜とポテトのグラタン

DESSERT

WINE & SPICE PEAR | STRAWBERRY CHEESECAKE | MIX BERRIES CRUMBLE

YUZU CREAM & CITRUS | APPLE & CINNAMON TART | MONT BLANC TART

CHOCOLATE MOUSSE & MIX NUTS | COFFEE FINGER

PISTACHIO CHRISTMAS LOG | STRAWBERRY CHRISTMAS LOG

洋梨の赤ワインとスパイス煮 | 苺のチーズケーキ | ミックスベリーのカランブル

柚子クリームとシトラス | 林檎とシナモンのタルト | モンブランタルト

チョコレートムース ミックスナッツ | コーヒーフィンガー

ビスタチオのブッシュ・ド・ノエル | 苺のブッシュ・ド・ノエル

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。