



## 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 ランチブッフェ

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

### Dinner Buffet ディナーブッフェ

December 19 to 23 and 26 to 30	JPY 9,900
January 1 to 4	
12月 19 日から 23 日、26 日から 30 日	9,900 円
1月 1 日から 4 日	
December 24, 25, 31	JPY 11,000
12月 24 日、25 日、31 日	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: motoy-fbres@mohq.com](mailto:motoy-fbres@mohq.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

VENTAGLIO

## FESTIVE BUFFET MENU フェスティブ ブッフェメニュー

AVAILABLE FROM 19<sup>TH</sup> DECEMBER (DINNER) TO 4<sup>TH</sup> 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 | ディナー 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。

## 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 | プロシット | サラミ | ケッパーべリー | 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 ベリゴール風  
蟹のロワイアル 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 パステイ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  
ポ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

FOCCACCIA | 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

**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, 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**

海老と真鯛のココナツソース

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ペイス煮 | 莓のチーズケーキ | 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

ビスタチオのブッシュ・ド・ノエル | 莓のブッシュ・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あげます。

VENTAGLIO

## 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。

## 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 CROUTE | TERRINES

コッパ | プロシット | サラミ | ケッパーべリー | 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 ベリゴール風

蟹のロワイアル 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 パステイ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

鮪のグリル 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

ポ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 ベリゴール風

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

FOCCACCIA | 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**

海老と真鯛のココナッツソース

牛肉 レンズ豆のカスレススタイル

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ペイス煮 | 莓のチーズケーキ | 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 ミックスナツ | コーヒーフィンガー

ビスタチオのブッシュ・ド・ノエル | 莓のブッシュ・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あげます。