

提供期間：2024年5月1日～5月31日

Period: 2024.5.1 ~ 2024.5.31

DE VAERT  
ALL DAY DINING

## LUNCH BUFFET

### ランチビュッフェ

数々のお料理をビュッフェスタイルでおたのしみください。

Please enjoy your breakfast, Western, Japanese and Chinese buffet.

平日 Weekdays

大人（お一人様） — ¥4,000

Adult (Per Person)

お子様（4歳 - 12歳） — ¥2,000

Child (4-12 Years)



### Cold dishes

- ゆっくりと火入れした阿蘭陀ポーク 林檎風味  
Slow cooked Dutch pork with apple flavor
- 生ハムとメロン  
Prosciutto and melon
- 焼き茄子と鰹 ポン酢ジュレ添え  
Grilled eggplant and bonito served with ponzu jelly
- サーモンと法蓮草のケランマリ風  
Korean-style egg roll with salmon and spinach
- 小松菜と豆乳のスムージー  
Komatsuna and soy milk smoothie
- オニオンとベーコンのキッシュ  
Onion and bacon quiche
- 海鮮のサンバルソース和え  
Seafood with sambal sauce
- サラダコンポーゼ  
Mixed salad
- オリジナルスイーツコレクション  
Original sweets collection
- プチフランス・バケット・デニッシュ  
Small french bread・Baguette・Danish
- コーヒー・紅茶・ソフトドリンク  
Coffee・Tea・Softdrinks

### Hot dishes

- 本日のスープ  
Soup of the day
- カレーソース&ライス  
Curry sauce & rice
- 自家製パスタ  
Homemade pasta
- 浅蜷とアスパラガスの炒飯  
Fried rice with clams and asparagus
- 里芋とソーセージのグラタン  
Taro and sausage gratin
- 鱈のオーロラソース風  
Fried cod aurora sauce
- ムール貝の白ワイン蒸し  
Mussels steamed in white wine
- ラタトゥイユとバケット  
Ratatouille and baguette
- トマトと青梗菜の玉子炒め  
Stir-fried tomatoes and bok choy with eggs
- 豚バラ肉の焼き物 上海風  
Grilled pork Shanghai style
- 白身魚と旬野菜の香梅煮  
Boiled white fish and seasonal vegetables with fragrant plums
- 長崎ばってん鶏のロティ 山椒風味  
Nagasaki chicken roti with Japanese pepper flavor
- ～点心（小籠包）テーブルサービス～  
Dim Sum (Xiao Long Bao) served on the table

提供期間：2024年5月10日～5月26日

Period: 2024.5.10 ~ 2024.5.26

DE VAERT  
ALL DAY DINING

## LUNCH BUFFET

### ランチビュッフェ

数々のお料理をビュッフェスタイルでおたのしみください。

Please enjoy your breakfast, Western, Japanese and Chinese buffet.

土・日・祝日 Saturdays, Sundays, Public Holidays

大人（お一人様）—— ¥5,000

Adult (Per Person)

お子様（4歳-12歳）—— ¥2,800

Child (4-12 Years)



### Cold dishes

- ゆっくりと火入れした阿蘭陀ポーク 林檎風味  
Slow cooked Dutch pork with apple flavor
- 生ハムとメロン  
Prosciutto and melon
- 焼き茄子と鰹 ポン酢ジュレ  
Grilled eggplant and bonito served with ponzu jelly
- サーモンと法蓮草のケランマリ風  
Korean-style egg roll with salmon and spinach
- 小松菜と豆乳のスムージー  
Komatsuna and soy milk smoothie
- オニオンとベーコンのキッシュ  
Onion and bacon quiche
- タイ風チキンサンド  
Thai chicken sandwich
- 海鮮のサンバルソース和え  
Seafood with sambal sauce
- サラダコンポーゼ  
Mixed salad
- オリジナルスイーツコレクション  
Original sweets collection
- プチフランス・バケット・デニッシュ  
Small french bread・Baguette・Danish
- コーヒー・紅茶・ソフトドリンク  
Coffee・Tea・Softdrinks

### Hot dishes

- 本日のスープ  
Soup of the day
- カレーソース&ライス  
Curry sauce & rice
- 自家製パスタ  
Homemade pasta
- 浅蜷とアスパラガスの炒飯  
Fried rice with clams and asparagus
- 里芋とソーセージのグラタン  
Taro and sausage gratin
- 鱈のオーロラソース風  
Fried cod aurora sauce
- ムール貝の白ワイン蒸し  
Mussels steamed in white wine
- ラタトゥイユとバケット  
Ratatouille and baguette
- トマトと青梗菜の玉子炒め  
Stir-fried tomatoes and bok choy with eggs
- 豚バラ肉の焼き物 上海風  
Grilled pork Shanghai style
- 白身魚と旬野菜の香梅煮  
Boiled white fish and seasonal vegetables with fragrant plums
- 長崎ばってん鶏のロティ 山椒風味  
Nagasaki chicken roti with Japanese pepper flavor
- ～点心（小籠包）テーブルサービス～  
Dim Sum (Xiao Long Bao) served on the table

❖ ライブステーションにて❖  
At the live station

■ 自家製パスタ  
Homemade pasta

■ パティシエ特製ホールケーキ  
Pastry chef special whole cake