

提供期間：2024年12月28日～2025年1月5日
Period：2024.12.28～2025.1.5

DE VAERT

ALL DAY DINING

NEW YEAR LUNCH BUFFET

ニューイヤーランチビュッフェ

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.

大人（お一人様）—— ¥6,000

Adult (Per Person)

お子様（4歳-12歳）—— ¥3,000

Child (4-12 Years)



Cold dishes

- 生ハムと根菜のサラダ
Salad with Prosciutto and Root Vegetables
- タラモサラダ
Taramo Salad
- 鯖のリエット
Mackerel Rillettes
- 真鯛のセビーチェ
Sea Bream Ceviche
- オランダ風車豚の冷製 ネギソース
Cold Pork with Green Onion Sauce
- ハーブ鶏の冷製 トンナートソース
Cold Chicken with Tonnato Sauce
- 魚介と湯葉の木姜油と山椒風味
Seafood and Yuba with the Flavor Wood Oil and Japanese Pepper
- サラダバー
Salad Bar
- 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 and rice
- 本日の自家製生パスタ
Today's Pasta
- 芽キャベツとじゃがいものジャーマンポテト
Brussels Sprouts and German Potatoes
- 肉焼売
Meat Syumai
- きのこリゾットのオムライス ゴルゴンゾーラソース
Omelette and Mashroom Risotto with Gorgonzola Sauce
- 鯖のサルスエラ
Zarzuela
- ドルマ（トルコ風ロールキャベツ）
Dolma
- フライドチキン&フライドポテト
Fried Chicken and French Fry
- 五目の餡かけかた焼きそば
Fried Noodles with Five-ingredient Sauce
- 海鮮と根菜のクリーム煮込み
Creamy Stew with Seafood and Root Vegetables
- 豚バラ肉の豆鼓と腐乳の蒸し物
Steamed Pork Belly with Fermented Black Beans and Fermented Tofu

❖ ライブステーションにて❖
At the live station

■ 手羽先のコンフィ
Chicken Wing Confit

■ 真鯛のグリル
Grilled Fish

■ スイーツカッティング
Sweets cutting

提供期間：2024年12月28日～2025年1月5日
Period：2024.12.28～2025.1.5

DE VAERT

ALL DAY DINING

NEW YEAR DINNER BUFFET

ニューイヤーディナービュッフェ

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.

大人（お一人様）—— ¥8,500

Adult (Per Person)

お子様（4歳-12歳）—— ¥4,250

Child (4-12 Years)



Cold dishes

- 生ハムと根菜のサラダ
Salad with Prosciutto and Root Vegetables
- タラモサラダ
Taramo Salad
- 鯖のリエット
Mackerel Rillettes
- 真鯛のセビーチェ
Sea Bream Ceviche
- オランダ風車豚の冷製 ネギソース
Cold Pork with Green Onion Sauce
- ハーブ鶏の冷製 トンナートソース
Cold Chicken with Tonnato Sauce
- 魚介と湯葉の木姜油と山椒風味
Seafood and Yuba with the Flavor Wood Oil and Japanese Pepper
- ずわいがに
Snow Crab
- サラダバー
Salad Bar
- オリジナルスイーツコレクション
Original sweets collection
- プチフランス・パケット・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 and rice
- 本日の自家製生パスタ
Today's Pasta
- 芽キャベツとじゃがいものジャーマンポテト
Brussels Sprouts and German Potatoes
- 肉焼売
Meat Syumai
- きのこリゾットのオムライス ゴルゴンゾーラソース
Omelette and Mashroom Risotto with Gorgonzola Sauce
- 鯖のサルスエラ
Zarzuela
- ドルマ（トルコ風ロールキャベツ）
Dolma
- フライドチキン&フライドポテト
Fried Chicken and French Fry
- 五目の餡かけかた焼きそば
Fried Noodles with Five-ingredient Sauce
- 海鮮と根菜のクリーム煮込み
Creamy Stew with Seafood and Root Vegetables
- 豚バラ肉の豆鼓と腐乳の蒸し物
Steamed Pork Belly with Fermented Black Beans and Fermented Tofu

❖ ライブステーションにて❖
At the live station

■ホテルメイドのハンバーグ
Hotel-Made Hamburger Steak

■手羽先のコンフィ
Chicken Wing Confit

■真鯛のグリル
Grilled Fish