

提供期間：2023年6月1日～6月30日

Period: 2023.6.1～2023.6.30

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） — ¥3,500

Adult (Per Person)

お子様（6歳 -12歳） — ¥1,800

Child (6-12 Years)



### Cold dishes

- スライストマトのサラダ スパイスとエシャロット  
Sliced tomato salad with spices and shallots
- クレソンと生ハム  
Watercress and prosciutto
- ポテトサラダとブロッコリー ベーコンソース  
Potato salad and broccoli with bacon sauce
- 板ずり胡瓜のカリカリサラダ  
Crunchy salad with crushed cucumber
- 海老のカクテル  
Shrimp cocktail
- オランダポークの中華ハム 紅油ソース  
Dutch pork chinese ham with red oil sauce
- 蒸し鶏の野菜ソース  
Steamed chicken with vegetable sauce
- スイーツコレクション  
Sweets collection
- フルーツ&カクテルフルーツ  
Fruits & Cocktail Fruits
- サラダバー  
Salad Bar
- プチフランス・バゲット・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

- カレーソース&ライス  
Curry sauce & rice
- 本日のピラフ  
Pilaff of the day
- たまねぎのこんがり焼き  
Grilled onion
- パスタオムレツ  
Pasta omelet
- 長芋のソテー トマトソース  
Sautéed yam with tomato sauce
- 鱈とじゃがいものグラタン  
Cod and potato gratin
- 白身魚のバターソテー  
Butter sautéed white fish
- チキン南蛮 香味野菜のタルタルソース  
Chicken Nanban flavored vegetable tartar sauce
- 五目あんかけ焼きそば ～八珍炒麺～  
Gomoku Ankake Yakisoba ～Hachin fried noodles～
- 鱸の豆鼓蒸し  
Sea bass steamed with beans
- 豚バラ肉とゴーヤのチャンプルー  
Pork belly and goya chanpuru

提供期間：2023年6月3日～6月25日

Period: 2023.6.3 ~ 2023.6.25

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（6歳 -12歳） —— ￥2,800

Child (6-12 Years)



### Cold dishes

- スライストマトのサラダ スパイスとエシャロット  
Sliced tomato salad with spices and shallots
- クレソンと生ハム  
Watercress and prosciutto
- ポテトサラダとブロッコリー ベーコンソース  
Potato salad and broccoli with bacon sauce
- 板ずり胡瓜のカリカリサラダ  
Crunchy salad with crushed cucumber
- 海老のカクテル  
Shrimp cocktail
- オランダポークの中華ハム 紅油ソース  
Dutch pork chinese ham with red oil sauce
- 蒸し鶏の野菜ソース  
Steamed chicken with vegetable sauce
- バインミー（サンドイッチ）  
Banh mi ( sandwich )
- スイーツカッティングサービス  
Sweets cutting service
- デザート  
Dessert
- フルーツ&カクテルフルーツ  
Fruits & Cocktail Fruits
- プチフランス・バゲット・デニッシュ  
Small french bread・Baguette・Danish
- サラダバー  
Salad Bar
- 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
- シェフ気まぐれの " 本日のパスタ " (ライブステーションにて)  
Chef's capricious " pasta of the day " ( At the live station )
- 本日のピラフ  
Pilaff of the day
- たまねぎのこんがり焼き  
Grilled onion
- 長芋のソテー トマトソース  
Sautéed yam with tomato sauce
- 鱈とじゃがいものグラタン  
Cod and potato gratin
- 白身魚のバターソテー  
Butter sautéed white fish
- チキン南蛮 香味野菜のタルタルソース  
Chicken Nanban flavored vegetable tartar sauce
- 五目あんかけ焼きそば ～八珍炒麺～  
Gomoku Ankake Yakisoba ～ Hachin fried noodles ～
- 鱸の豆鼓蒸し  
Sea bass steamed with beans
- 豚バラ肉とゴーヤのチャンプルー  
Pork belly and goya chanpuru

Price inclusive of taxes and 13% service charge. 表示料金には、税金・サービス料（13%）が含まれます。