

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

DINNER BUFFET

ディナービュッフェ

メインディッシュを1品お選びください。
※料理内容はスタッフがご説明いたします。

Please choose one main dish.

* The staff will explain the contents of the dishes.

平日 Weekdays

大人（お一人様） — ¥5,500

Adult (Per Person)

お子様（6歳 -12歳） — ¥2,500

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
- カジキマグロのマリネ
Marinated swordfish
- 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
- コンソメロワイヤルとムール貝
Consomme royale and mussels
- フルーツ
Fruits
- サラダコンポーゼ
Mixed salad
- "ディ・パート" オリジナルスイーツコレクション
"De Vaert" Original sweets collection
- 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
- シュリンプスティック
Shrimp sticks
- 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
Sauteed 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 sauteed 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
- その他
Others

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

DINNER BUFFET

ディナービュッフェ

メインディッシュを1品お選びください。
※料理内容はスタッフがご説明いたします。

Please choose one main dish.

*The staff will explain the contents of the dishes.

土・日・祝日 Saturdays, Sundays, Public Holidays

大人（お一人様） — ¥6,000

Adult (Per Person)

お子様（6歳 - 12歳） — ¥3,000

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
Slice 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
Poteto 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
- カジキマグロのマリネ
Marinated swordfish
- 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
- コンソメロワイヤルとムール貝
Consomme royale and mussels
- フルーツ
Fruits
- サラダコンポーゼ
Mixed salad
- "ディ・パート" オリジナルスイーツコレクション
"De Vaert" Original sweets collection
- 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
- シュリンプスティック
Shrimp sticks
- 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
Sauteed 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 sauteed 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
- その他
Others