

提供期間：2024年4月1日～4月30日

Period: 2024.4.1 ~ 2024.4.30

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（4歳 -12歳） — ¥1,800

Child (4-12 Years)



### Cold dishes

- "たかしまフルーティトマト" のミモザ風  
Mimosa style of "Takashima Fruity Tomato"
- 鯖とパプリカのマリネ 山椒の香り  
Marinated Spanish mackerel and paprika with the scent of Japanese pepper
- 桜色のタルトとクリームチーズ 苺風味のクランチ  
Cherry-colored tart and cream cheese with strawberry-flavored crunch
- 彼杵茶と豆乳のロワイアル  
Sonogi tea and soy milk royale
- 長崎ばってん鶏のタペナードソース  
Nagasaki chicken tapenade sauce
- 生ハムとグリッシーニ  
Prosciutto and grissini
- 豚肉と鶏肉の寄物 うずらの卵添え  
Pork and chicken dish served with quail eggs
- 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
- 点心  
Dim sum
- 雲仙八斗木葱と茸のとろろグラタン  
Unzen Hattogi green onion and mushroom gratin
- ブロッコリーのアンチョビオイル  
Broccoli anchovy oil
- 春のチーズフォンデュ風  
Spring cheese fondue style
- 青高菜と鯖の炒飯  
Fried rice with green mustard greens and mackerel
- 海老と野菜、豆腐の揚げ物 甘酢風味  
Fried shrimp, vegetables, and tofu with sweet and sour flavor
- 骨付きチキンのスパイス炒め  
Stir-fried chicken with spices
- 長崎県産鰯のコチジャン煮  
Braised yellowtail from Nagasaki with gochijang sauce
- オランダ風車豚ロティ 黒胡椒風味  
Dutch pork roti with black pepper flavor

提供期間：2024年4月6日～4月29日

Period: 2024.4.6 ~ 2024.4.29

# 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

- "たかしまフルーティトマト" のミモザ風  
Mimosa style of "Takashima Fruity Tomato"
- 鯖とパプリカのマリネ 山椒の香り  
Marinated Spanish mackerel and paprika with the scent of Japanese pepper
- 桜色のタルトとクリームチーズ 苺風味のクランチ  
Cherry-colored tart and cream cheese with strawberry-flavored crunch
- 彼杵茶と豆乳のロワイアル  
Sonogi tea and soy milk royale
- 長崎ばってん鶏のタペナードソース  
Nagasaki chicken tapenade sauce
- 生ハムとグリッシーニ  
Prosciutto and grissini
- バインミー  
Banh mi
- 豚肉と鶏肉の寄物 うずらの卵添え  
Pork and chicken dish served with quail eggs
- 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
- 点心  
Dim sum
- 雲仙八斗木葱と茸のとろろグラタン  
Unzen Hattogi green onion and mushroom gratin
- ブロccoliのアンチョビオイル  
Broccoli anchovy oil
- 春のチーズフォンデュ風  
Spring cheese fondue style
- 青高菜と鯖の炒飯  
Fried rice with green mustard greens and mackerel
- 海老と野菜、豆腐の揚げ物 甘酢風味  
Fried shrimp, vegetables, and tofu with sweet and sour flavor
- 骨付きチキンのスパイス炒め  
Stir-fried chicken with spices
- 長崎県産鰯のコチジャン煮  
Braised yellowtail from Nagasaki with gochijang sauce
- オランダ風車豚ロティ 黒胡椒風味  
Dutch pork roti with black pepper flavor

❖ 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