

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

DINNER BUFFET

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.

土・日・祝日 Saturdays, Sundays, Public Holidays

大人（お一人様） — ¥7,000

Adult (Per Person)

お子様（4歳 - 12歳） — ¥3,500

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プナードソース
Nagasaki chicken tapenade sauce
- 生ハムとグリッシーニ
Prosciutto and grissini
- 新玉葱の冷製
Cold new onions
- 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
- 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
- 長崎県産鯛のコチジャン煮
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
- ガルニチュール&ポテト料理
Garniture & potato dishes

❖ ライブステーションにて❖
At the live station

■ ディ・パート特製ローストビーフ
De Vaert special roast beef

■ 本日のデザート
Dessert of the day