

提供期間：2024年5月3日～5月6日

Period: 2024.5.3 ~ 2024.5.6

DE VAERT
ALL DAY DINING

GOLDEN WEEK LUNCH BUFFET

ゴールデンウィーク 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） —— ￥6,000

Adult (Per Person)

お子様（4歳 - 12歳） —— ￥3,000

Child (4-12 Years)



Cold dishes

- ゆっくりと火入れした阿蘭陀ポーク 林檎風味
Slow cooked Dutch pork with apple flavor
- 生ハムとメロン
Prosciutto and melon
- 焼き茄子と鰹 ポン酢ジュレ
Grilled eggplant and bonito served with ponzu jelly
- サーモンと法蓮草のケランマリ風
Korean-style egg roll with salmon and spinach
- 小松菜と豆乳のスムージー
Komatsuna and soy milk smoothie
- オニオンとベーコンのキッシュ
Onion and bacon quiche
- タイ風チキンサンド
Thai chicken sandwich
- 海鮮のサンバルソース和え
Seafood with sambal sauce
- 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
- 浅蛸とアスパラガスの炒飯
Fried rice with clams and asparagus
- 里芋とソーセージのグラタン
Taro and sausage gratin
- 鱈のオーロラソース風
Fried cod aurora sauce
- ムール貝の白ワイン蒸し
Mussels steamed in white wine
- ラタトゥイユとバケット
Ratatouille and baguette
- トマトと青梗菜の玉子炒め
Stir-fried tomatoes and bok choy with eggs
- 豚バラ肉の焼き物 上海風
Grilled pork Shanghai style
- 白身魚と旬野菜の香梅煮
Boiled white fish and seasonal vegetables with fragrant plums
- 長崎ばってん鶏のロティ 山椒風味
Nagasaki chicken roti with Japanese pepper flavor
- ～点心（小籠包）テーブルサービス～
Dim Sum (Xiao Long Bao) served on the table

❖ 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
- ハモンセラノとデュガスチーズ
Jamon serrano and Dugus cheese

提供期間：2024年5月3日～5月6日

Period: 2024.5.3 ~ 2024.5.6

DE VAERT
ALL DAY DINING

GOLDEN WEEK DINNER BUFFET

ゴールデンウィーク 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） —— ¥8,500
Adult (Per Person)

お子様（4歳 - 12歳） —— ¥4,250
Child (4-12 Years)



Cold dishes

- ゆっくりと火入れした阿蘭陀ポーク 林檎風味
Slow cooked Dutch pork with apple flavor
- 生ハムとメロン
Prosciutto and melon
- 焼き茄子と鰹 ポン酢ジュレ
Grilled eggplant and bonito served with ponzu jelly
- 帆立貝とワカモレ
Scallops and guacamole
- サーモンと法蓮草のケランマリ風
Korean-style egg roll with salmon and spinach
- 小松菜と豆乳のスムージー
Komatsuna and soy milk smoothie
- オニオンとベーコンのキッシュ
Onion and bacon quiche
- タイ風チキンサンド
Thai chicken sandwich
- 海鮮のサンバルソース和え
Seafood with sambal sauce
- 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

- ミネストローネ
Minestrone
- カレーソース&ライス
Curry sauce & rice
- 自家製パスタ
Homemade pasta
- 浅蜷とアスパラガスの炒飯
Fried rice with clams and asparagus
- 里芋とソーセージのグラタン
Taro and sausage gratin
- 鱈のオーロラソース風
Fried cod aurora sauce
- ムール貝の白ワイン蒸し
Mussels steamed in white wine
- トマトと青梗菜の玉子炒め
Stir-fried tomatoes and bok choy with eggs
- 豚バラ肉の焼き物 上海風
Grilled pork Shanghai style
- 白身魚と旬野菜の香梅煮
Boiled white fish and seasonal vegetables with fragrant plums
- 長崎ばってん鶏のロティ 山椒風味
Nagasaki chicken roti with Japanese 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

■ ハモンセラノとデュガスチーズ
Jamon serrano and Dugus cheese