

提供期間：2025年5月3日～5月6日

Period: 2025.5.3 ~ 2025.5.6

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.

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

- 雲仙小町のフラン
Unzen Komachi Flan
- 大島トマトのジュレ
Oshima Tomato Gelée
- 炙り鱈のカルパッチョ
Seared Spanish Mackerel Carpaccio
- 長崎県産米「にこまる」のいなり寿司
Inari Sushi with Nagasaki-grown Rice 『Nikomaru』
- 紫芋のサラダ からすみ添え
Purple Sweet Potato Salad with Karasumi
- 海老の生春巻き
Fresh Spring Roll with Shrimp
- 自家製叉焼 サラダ仕立て
Housemade Char Siu Salad
- 朝採り野菜とササミのキムチ和え
Harvested Vegetables and Steamed Chicken with Kimchi Dressing
- サラダバー
Salad Bar
- 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

- 長崎県産アオサのスープ
Aosa Seaweed Soup made with Nagasaki-grown Seaweed
- トマトカレー&ライス
Tomato Curry Sauce & rice
- 自家製パスタ
Housemade pasta
- ばってん鶏の香草蒸し
Steamed Batten Chicken with Herbs
- 白身魚のピカタ
White Fish Piccata
- 竹の子とソーセージのペペロンチーノ仕立て
Peperoncino-Style Bamboo Shoots and Sausage
- 夏野菜のフリット
Crispy Summer Vegetable Fritters
- アッシュェパルマンティエ
Hachis Parmentier
- ポークストロガノフ
Pork Stroganoff
- 特製皿うどん
Sara Udon (Nagasaki speciality)
- 魚介の軽い煮込み ～酸湯魚（サンツアイユ）～
Suantangyu
- スーパイコ ～酢排塊～
Sweet & Sour Pork
- 烏賊焼売、錦糸焼売
Squid Dumpling, Shredded Egg Shumai

❖ ライブステーションにて❖
At the live station

- 雲仙小町のオムライス
Omurice with Unzen-Komachi Egg
- 真鯛のグリル フレッシュトマトソース
Grilled Sea Bream Fresh Tomato Sauce
- 雲仙活き活きポークのポルケッタ
Porchetta with IKIKI-Pork

提供期間：2025年5月2日～5月6日

Period: 2025.5.2 ~ 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.

大人（お一人様） — ¥9,000

Adult (Per Person)

お子様（4歳 - 12歳） — ¥4,500

Child (4-12 Years)



Cold dishes

- 雲仙小町のフラン
Porchetta with IKIKI- Pork
- 大島トマトのジュレ
Oshima Tomato Gelée
- 炙り鱈のカルパッチョ
Seared Spanish Mackerel Carpaccio
- 長崎県産米「にこまる」のいなり寿司
Inari Sushi with Nagasaki-grown Rice 『Nikomaru』
- 紫芋のサラダ からすみ添え
Purple Sweet Potato Salad with Karasumi
- 海老の生春巻き
Fresh Spring Roll with Shrimp
- 自家製叉焼 サラダ仕立て
Housemade Char Siu Salad
- 朝採り野菜とササミのキムチ和え
Harvested Vegetables and Steamed Chicken with Kimchi Dressing
- ニュージーランド産パーナ貝
New Zealand Green-lipped Mussels
- サラダバー
Salad Bar
- 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

- 長崎県産アオサのスープ
M
- トマトカレー&ライス
Curry sauce & rice
- 自家製パスタ
Housemade pasta
- ばってん鶏の香草蒸し
Steamed Batten Chicken with Herbs
- 白身魚のピカタ
White Fish Piccata
- 竹の子とソーセージのペペロンチーノ仕立て
Peperoncino-Style Bamboo Shoots and Sausage
- 夏野菜のフリット
Crispy Summer Vegetable Fritters
- アッシュェパルマンティエ
Hachis Parmentier
- ポークストロガノフ
Pork Stroganoff
- 特製皿うどん
Sara Udon (Nagasaki speciality)
- 魚介の軽い煮込み ～酸湯魚～（サンツアイユ）
Suantangyu
- スーパイコ ～酢排塊～
Sweet & Sour Pork
- 烏賊焼売、錦糸焼売
Squid Dumpling, Shredded Egg Shumai
- クロックムッシュ
Croque Monsieur

❖ ライブステーションにて❖
At the live station

- 真鯛のグリル フレッシュトマトのソース
Grilled Sea Bream Fresh Tomato Sauce
- 国産牛サーロインのグリル 赤ワインソース
Grilled Japanese Beef Sirloin Red Wine Sauce
- オニオングラタンスープ
JBaked French Onion Soup
- 赤足海老のプロシエット
Grilled Shrimp Burochette